



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4 del programa

**CX/FA 10/42/4
Febrero de 2010**

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

42ª reunión

Beijing, China, 15 - 19 de marzo de 2010

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX

INFORMACIÓN GENERAL

1. De conformidad con la sección sobre las Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales, *"Todas las disposiciones relativas a aditivos alimentarios (incluidos los coadyuvantes de elaboración) que figuran en las normas del Codex para productos deberán remitirse al Comité sobre Aditivos Alimentarios preferentemente antes de que las normas hayan sido adelantadas al Trámite 5 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex o antes de que el comité del producto en cuestión las examine en el Trámite 7, si bien esta remisión no deberá retrasar el adelantamiento de la norma a los siguientes trámites del Procedimiento."*

2. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración de normas del Codex que figuran a continuación se presentaron para aprobación desde la 39ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y se presentan en el siguiente orden:

- (i) función tecnológica, número del SIN y nombre del aditivo alimentario;
- (ii) nivel propuesto;
- (iii) IDA (mg del aditivo/kg de peso corporal al día); y
- (iv) notas.

3. Se utilizaron las siguientes abreviaturas en la preparación de este documento:

SIN Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios elaboró el SIN fue con el fin de ofrecer un sistema numérico internacional armonizado para identificar los aditivos alimentarios en las listas de ingredientes, como opción a la mención del nombre específico.¹

IDA Ingesta diaria admisible. Estimación de la cantidad de una sustancia determinada presente en los alimentos o el agua potable, expresada sobre la base del peso corporal, que se puede ingerir todos los días de la vida sin riesgos apreciables (persona común = 60 kg).² La IDA se presenta en unidades de mg por kg de peso corporal.

¹ Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CAC/GL 36-2001).

² Glosario de términos del JECFA: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/index.html>.

IDA "No especificada". Término aplicable a las sustancias alimentarias de toxicidad muy baja cuya ingestión alimentaria total, de acuerdo con la información disponible (química, biológica, toxicológica y de otros tipos), en virtud de su uso en las cantidades necesarias para obtener un efecto previsto y a partir de sus antecedentes aceptables en los alimentos, no representa, a juicio del JECFA, un peligro para la salud. Por ese motivo, y por las razones expresadas en las evaluaciones individuales, no se considera necesario establecer una ingesta diaria admisible expresada en forma numérica. Los aditivos que cumplan con este criterio se pueden utilizar dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación, es decir, deberán ser eficaces tecnológicamente y utilizarse en su nivel más bajo necesario para obtener dicho efecto, no deberán ocultar una calidad inferior de los alimentos ni su adulteración, y no deberán producir un desequilibrio nutricional.²

IDA "No limitada". El JECFA ya no utiliza este término, que significa lo mismo que la IDA "no especificada".²

IDA temporal. Término utilizado por el JECFA cuando los datos son suficientes para concluir que el uso de una sustancia es inocuo durante el período de tiempo relativamente corto que es necesario para generar y evaluar más datos sobre la inocuidad, pero son insuficientes para concluir que el uso de esa sustancia es inocuo durante toda la vida. Se utiliza un factor de inocuidad superior a lo normal para establecer una IDA temporal, y se establece una fecha de vencimiento en la cual deberá presentarse al JECFA la información apropiada para resolver la cuestión de la inocuidad. La IDA temporal figura en unidades de mg/kg de peso corporal.²

IDA condicional. El JECFA ya no utiliza este término que significa una serie de "IDA incondicionales" que pueden representar una ingesta aceptable cuando se tienen en cuenta problemas especiales, pautas diferentes de ingestión alimentaria y grupos especiales de la población que pueden necesitar consideración.²

IDA no asignada. Existen diversas razones para no asignar una IDA, que van desde la falta de información hasta la disponibilidad de datos sobre los efectos negativos, que indican que un aditivo alimentario o medicamento veterinario en definitiva no se deberá utilizar. El informe deberá consultarse para conocer las razones por las cuales no se asignó una IDA.²

Acceptable²

Aromatizantes: Se refiere a los aromatizantes cuyo uso no plantea problemas de inocuidad en los niveles actuales de ingestión y en informes posteriores de reuniones sobre aditivos alimentarios. Si se ha asignado una IDA al aromatizante, se mantiene a menos que se indique otra cosa.

Preparados enzimáticos: Se refiere a las enzimas obtenidas de tejidos comestibles de animales o plantas comúnmente utilizados como alimentos, o derivados de microorganismos que por costumbre se aceptan como elementos de alimentos o se utilizan en forma habitual en la preparación de alimentos. Estos preparados enzimáticos se consideran aceptables a condición de que se puedan establecer sus especificaciones químicas y microbiológicas satisfactorias.

Aditivos alimentarios: Se utilizan en ocasiones cuando los usos actuales no presentan problemas toxicológicos o cuando la ingesta se autolimita por razones tecnológicas u organolépticas.

Dosis de tratamiento aceptable. Las IDA se expresan en mg por kg de peso corporal al día. Sin embargo, en algunos casos los aditivos alimentarios se limitan más adecuadamente por sus dosis de tratamiento. Esta situación se produce con mayor frecuencia con los agentes para el tratamiento de las harinas. Cabe señalar que la dosis aceptable de tratamiento se expresa como mg/kg del producto. Esto no se debe confundir con una IDA.²

Buenas prácticas de fabricación (BPF) en el uso de aditivos alimentarios³ quiere decir que:

- la cantidad del aditivo añadida a los alimentos no excede de la cantidad razonablemente necesaria para obtener el efecto físico, nutricional o técnico que se trata de obtener en el alimento;

³ Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (Definiciones).

- la cantidad del aditivo que pasa a formar parte del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tiene por objeto obtener ningún efecto físico o tecnológico en el mismo alimento, se reduce al máximo razonablemente posible;
- el aditivo es de calidad alimentaria apropiada y está preparado y manipulado de la misma forma que un ingrediente alimentario. La calidad alimentaria se consigue ajustándose a las especificaciones en su conjunto y no simplemente a criterios individuales respecto a la inocuidad.

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX

NORMAS PARA PRODUCTOS CÁRNICOS

El 32º período de sesiones de la Comisión acordó mantener las cinco normas para productos cárnicos, es decir, las normas *para la carne tipo "Corned Beef"* (CODEX STAN 88-1981); *para la "carne luncheon"* (CODEX STAN 89-1981); *para el jamón curado cocido* (CODEX STAN 96-1981); *para la espadilla de cerdo curada cocida* (CODEX STAN 97-1981); y *para la carne picada curada cocida* (CODEX STAN 98-1981) y que, dado que no hay un comité pertinente para ponerlas al día, la Secretaría prepararía las propuestas para actualizar las secciones pertinentes, como las de aditivos alimentarios e higiene, para que las ratifiquen los comités del tema general pertinentes y las apruebe la Comisión posteriormente.⁴

La Secretaría preparó la propuesta para actualizar las secciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para productos cárnicos, de conformidad con la Sección III "Formato de las normas del Codex para productos" del *Manual de procedimiento*.

En la actualización de las listas de aditivos alimentarios de las cinco normas para productos cárnicos, la Secretaría del Codex hizo los siguientes cambios:

- Se añadieron a las listas de aditivos alimentarios disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA, es decir:
 - se añadieron a las normas CODEX STAN 88-1981, CODEX STAN 89-1981 y CODEX STAN 98-1981 las disposiciones pertinentes de la categoría de alimentos 08.3.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente" y de las categorías principales 08.3 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados" y 08.0 "Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza";
 - se añadieron a las normas CODEX STAN 96-1981 y CODEX STAN 97-1981 las disposiciones pertinentes de 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 las categorías principales 08.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes", y 08.0 "Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza".
- Se eliminaron de las listas de aditivos alimentarios todos los aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 de la NGAA y en su lugar se anotó una referencia al Cuadro 3 de la NGAA;
- Todas las disposiciones sobre aromatizantes se sustituyeron por una explicación general sobre el uso de los aromatizantes;
- Se sustituyeron las disposiciones sobre la transferencia de aditivos alimentarios a los alimentos con una referencia a las disposiciones correspondientes de la Sección 4 de la NGAA, de conformidad con lo acordado en el 32º período de sesiones de la Comisión;⁵ y
- Se ajustaron los nombres de aditivos alimentarios a los nombres correspondientes de aditivos alimentarios y números del SIN que figuran en *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CAC/GL 36-1989).

Actividades de la 42ª reunión del CCFA

Se invita al Comité a ratificar la Sección revisada de aditivos alimentarios de las normas *para la carne tipo "Corned Beef"* (CODEX STAN 88-1981); *para la "carne luncheon"* (CODEX STAN 89-1981); *para el jamón curado cocido* (CODEX STAN 96-1981); *para la espadilla de cerdo curada cocida* (CODEX STAN 97-1981); y *para la carne picada curada cocida* (CODEX STAN 98-1981), como figura a continuación.

Nota: Los cambios y adiciones se presentan en **negritas subrayadas**; el texto que se elimina aparece ~~con tachado doble~~.

⁴ ALINORM 09/32/REP, párr. 197.

⁵ ALINORM 09/32/REP, párr. 97.

NORMA PARA LA CARNE TIPO "CORNER BEEF" (CODEX STAN 88-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de antioxidantes, colorantes, emulsionantes, humectantes, conservantes y edulcorantes enumerados en el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) es aceptable en los alimentos regulados por esta norma.

	N.º del SIN		Dosis máxima añadida	Notas	Observaciones
4.1		ANTIOXIDANTES			
4.2.1	300, 301	Ácido ascórbico y su sal de sodio	300 mg/kg (expresado como ácido ascórbico)		Figura en el Cuadro 3 de la NGAA
4.2.2	315, 316	Ácido isoascórbico y su sal de sodio	Sólo o mezclado)		
	310	<u>Galato de propilo</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>Nota 15 - Tomando como base las grasas o los aceites;</u> <u>Nota 130 - Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310).</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3
	319	<u>Terbutilhidroquinona</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>Nota 15 – Sólo o mezclado;</u> <u>Nota 130 - Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310);</u> <u>Nota 162 - Para uso en productos deshidratados y productos tipo salami únicamente.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3
	320	<u>Butilhidroxianisol</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>Nota 15 - Tomando como base las grasas o los aceites;</u> <u>Nota 130 - Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310).</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3
	321	<u>Butilhidroxitolueno</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>Nota 130 - Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310);</u> <u>Nota 162 - Para uso en productos deshidratados y productos tipo salami únicamente.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3
4.2		<u>COLORANTES</u>			
	<u>101(i), (ii)</u>	<u>Riboflavinas</u>	<u>1 000 mg/kg</u>	<u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3
	<u>110</u>	<u>Amarillo ocaso FCF</u>	<u>300 mg/kg</u>	<u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2
	<u>120</u>	<u>Carmines</u>	<u>100 mg/kg</u>		Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2

	N.º del SIN		Dosis máxima añadida	Notas	Observaciones
	<u>129</u>	<u>Rojo allura AC</u>	<u>25 mg/kg</u>	<u>Nota 161 - Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2
	<u>133</u>	<u>Azul brillante FCF</u>	<u>100/kg</u>	<u>Nota 4 - Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto;</u> <u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.0
	<u>150c</u>	<u>Caramelo III – proceso al amoníaco</u>	<u>BPF</u>	<u>Nota 3 - Tratamiento superficial;</u> <u>Nota 4 - Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto;</u> <u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.0
	<u>150d</u>	<u>Caramelo IV – proceso al sulfito amónico</u>	<u>BPF</u>	<u>Nota 3 - Tratamiento superficial;</u> <u>Nota 4 - Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto;</u> <u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.0
	<u>160a(ii)</u>	<u>Carotenes, beta- (vegetable)</u>	<u>20 mg/kg</u>		Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2
<u>4.3</u>		<u>EMULSIONANTES</u>			
	<u>474</u>	<u>Sugrolicéridos</u>	<u>5 000 mg/kg</u>	<u>Nota 15 - Tomando como base las grasas o los aceites</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2
<u>4.4</u>		<u>HUMECTANTES</u>			
	<u>338;</u> <u>339(i)-</u> <u>(iii);</u> <u>340(i)-</u> <u>(iii);</u> <u>341(i)-</u> <u>(iii);</u> <u>342(i),(ii);</u> <u>343(i)-</u> <u>(iii);</u> <u>450(i)-</u> <u>(iii),(v)-</u> <u>(vii);</u> <u>451(i),(ii);</u> <u>452(i)-</u> <u>(v); 542</u>	<u>Fosfatos</u>	<u>2 200 mg/kg</u>	<u>Nota 33 – Como fósforo</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3
<u>4.5</u>		<u>CONSERVANTES</u>			
4.4.1	<u>249</u>	<u>Salas de nitrito, potasio y/o sodio</u>	100 mg/kg, total de nitrito expresado como nitrito de sodio	0-0,06 mg/kg pc	
	<u>250</u>	<u>Nitrito de sodio</u>	El nivel máximo se calcula sobre el total		

	N.º del SIN		Dosis máxima añadida	Notas	Observaciones
			del contenido neto del producto final		
4.1.2	<u>249</u>	Sales de nitrito, potasio y/o sodio <u>Nitrito de potasio</u>	50 mg/kg total de nitrito expresado como nitrito de sodio	0-0,06 mg/kg pc	
	250	<u>Nitrito de sodio</u>			
4.1.3	508	Cloruro de potasio	Limitado por las buenas prácticas de fabricación	No limitado	
	<u>385: 386</u>	<u>Etilendiaminotetracetatos</u>	<u>35 mg/kg</u>	<u>Note 21 - Como etilendiamitetraacetato de calcio disódico.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2
<u>4.6</u>		<u>EDULCORANTES</u>			
	<u>432-436</u>	<u>Polisorbatos</u>	<u>5 000 mg/kg</u>		Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3
	<u>954 (i)-(iv)</u>	<u>Sacarinas</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>Nota 161 - Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2

4.7 Transferencia

Deberá aplicarse la Sección 3 del Principio relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en la Sección 5.2 del Volumen 1 del Codex Alimentarius.

Deberá aplicarse la transferencia de aditivos alimentarios a los alimentos que se expone en la sección 4 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE "LUNCHEON" (CODEX STAN 89-1981) Y NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA (CODEX STAN 98-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, potenciadores del aroma, humectantes y edulcorantes enumerados en el cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) es aceptable en los alimentos regulados por esta norma.

	N.º del SIN		Dosis máxima añadida	IDA	Estado de ratificación
<u>4.5</u>		<u>REGULADORES DE LA ACIDEZ</u>			
4.5.1	575	Glucono delta lactona	3 000 mg/kg	No especificada	
4.5.2	331(iii)	Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	No limitada	
<u>4.1</u>		<u>ANTIOXIDANTES</u>			
4.2.1	300, 301	Ácido ascórbico y su sal de sodio	500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico solos o mezclados)	No especificada	
4.2.2	315, 316	Ácido isoascórbico y su sal de sodio		No especificada	
	<u>310</u>	<u>Galato de propilo</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>Nota 15 - Tomando como base las grasas o los aceites;</u> <u>Nota 130 - Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310).</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3
	<u>319</u>	<u>Terbutilhidroquinona</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>Nota 15 - Tomando como base las grasas o los aceites;</u> <u>Nota 130 - Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319).</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3

	N.º del SIN		Dosis máxima añadida	IDA	Estado de ratificación
				<u>v galato de propilo (SIN 310);</u> <u>Nota 162 - Para uso en productos deshidratados v productos tipo salami únicamente.</u>	
	<u>320</u>	<u>Butilhidroxianisol</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>Nota 15 - Tomando como base las grasas o los aceites;</u> <u>Nota 130 - Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), v galato de propilo (SIN 310).</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3
	<u>321</u>	<u>Butilhidroxitolueno</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>Nota 15 - Tomando como base las grasas o los aceites;</u> <u>Nota 130 - Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), v galato de propilo (SIN 310);</u> <u>Nota 162 - Para uso en productos deshidratados v productos tipo salami únicamente.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3
4.2		COLORANTES			
	<u>101(i), (ii)</u>	<u>Riboflavinas</u>	<u>1 000 mg/kg</u>	<u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3
	<u>110</u>	<u>Amarillo ocaso FCF</u>	<u>300 mg/kg</u>	<u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2
	<u>120</u>	<u>Carmines</u>	<u>100 mg/kg</u>		Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2
4.7.1	127	Eritrosina (CI 45430) para compensar pérdida de color (sólo para el producto con aglutinante)	15 mg/kg	0-0,1 mg/kg pc	
	<u>129</u>	<u>Rojo allura AC</u>	<u>25 mg/kg</u>	<u>Nota 161 - Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2
	<u>133</u>	<u>Azul brillante FCF</u>	<u>100/kg</u>	<u>Nota 4 - Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto;</u> <u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.0
	<u>150c</u>	<u>Caramelo III – proceso al amoníaco</u>	<u>BPF</u>	<u>Nota 3 - Tratamiento superficial;</u> <u>Nota 4 - Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto;</u> <u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.0

	N.º del SIN		Dosis máxima añadida	IDA	Estado de ratificación
	<u>150d</u>	<u>Caramelo IV – proceso al sulfito amónico</u>	<u>BPF</u>	<u>Nota 3 - Tratamiento superficial;</u> <u>Nota 4 - Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto;</u> <u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.0
	<u>160a(ii)</u>	<u>Carotenos, beta- (vegetales)</u>	<u>20 mg/kg</u>		Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2
<u>4.3</u>		<u>EMULSIONANTES</u>			
	<u>474</u>	<u>Sugroglicéridos</u>	<u>5 000 mg/kg</u>	<u>Nota 15 - Tomando como base las grasas o los aceites</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2
<u>4.3</u>		<u>AROMAS</u>			
<u>4.3.1</u>		<u>Sustancias aromáticas naturales y sustancias aromáticas idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius</u>	<u>Limitadas por las buenas prácticas de fabricación</u>		
<u>4.4</u>		<u>ACENTUADORES DEL SABOR</u>			
<u>4.4.1</u>	<u>627</u>	<u>5'-Guanilato disódico</u>	<u>Limitada por las buenas prácticas de fabricación</u>	<u>No especificada</u>	
<u>4.4.2</u>	<u>631</u>	<u>5'-Inosinato disódico</u>	<u>Limitada por las buenas prácticas de fabricación</u>	<u>No especificada</u>	
<u>4.4.3</u>	<u>621</u>	<u>Glutamato monosódico</u>	<u>Limitada por las buenas prácticas de fabricación</u>	<u>No especificada</u>	
<u>4.4</u>		<u>AGENTES DE RETENCIÓN DEL AGUA HUMECTANTES</u>			
<u>4.4.1</u>	<u>338;</u> <u>339(i)-</u> <u>(iii);</u> <u>340(i)-</u> <u>(iii);</u> <u>341(i)-</u> <u>(iii);</u> <u>342(i),(ii);</u> <u>343(i)-</u> <u>(iii);</u> <u>450(i)-</u> <u>(iii),(v)-</u> <u>(vii);</u> <u>451(i),(ii);</u> <u>452(i)-</u> <u>(v); 542</u>	Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos)	8 000 mg/kg (expresado como P ₂ O ₅)	70 mg/kg pc (IDTM, como fósforo de todas las fuentes)	*1
<u>4.4.2</u>	<u>338;</u> <u>339(i)-</u> <u>(iii);</u> <u>340(i)-</u> <u>(iii);</u> <u>341(i)-</u> <u>(iii);</u> <u>342(i),(ii);</u> <u>343(i)-</u> <u>(iii);</u> <u>450(i)-</u> <u>(iii),(v)-</u> <u>(vii);</u> <u>451(i),(ii);</u>	(Mono-, di- y poli) fosfatos de sodio y de potasio añadidos	3 000 mg/kg (expresado como P ₂ O ₅), solos o mezclados	70 mg/kg pc (IDTM, como fósforo de todas las fuentes)	*2

	N.º del SIN		Dosis máxima añadida	IDA	Estado de ratificación
	452(i)- (v); 542				
4.5		SUSTANCIAS CONSERVADORAS			
4.1.1	249	Nitrito, sales de potasio y/o sodio Nitrito potásico	200 mg/kg en total, de nitrito, expresados en nitrito sódico	0-0,06 mg/kg pc	
	250	Nitrito sódico			
			Dosis máxima calculada sobre el contenido total del producto final		
4.1.2	249	Nitrito, sales de potasio y/o sodio Nitrito potásico	125 mg/kg en total, de nitrito, expresados en nitrito sódico	0-0,06 mg/kg pc	
	250	Nitrito sódico			
	385; 386	Etilendiaminotetraacetatos	35 mg/kg	Nota 21 - Como etilendiaminotetraacetato de calcio disódico	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2
4.1.3	508	Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	No limitada	
4.6		EDULCORANTES			
	432-436	Polisorbatos	5 000 mg/kg		Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3
	954 (i)-(iv)	Sacarinas¹	500 mg/kg	Nota 161 - Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.3.2

*1 Fosfatos naturales (mg/kg P₂O₅) calculados en 250 x % de proteínas.

*2 En el SIN correspondan a los números 339, 340, 450, 451 y 452

4.7 Aromatizantes

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

4.8 Transferencia

Deberá aplicarse la Sección 3 del Principio relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en la Sección 5.2 del Volumen 1 del Codex Alimentarius.

Deberá aplicarse la transferencia de aditivos alimentarios a los alimentos que se expone en la sección 4 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

NORMA PARA EL JAMÓN CURADO COCIDO (CODEX STAN 96-1981) Y NORMA PARA LA ESPALDILLA DE CERDO CURADA COCIDA (CODEX STAN 97-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de antioxidantes, colorantes, emulsionantes, potenciadores del sabor, humectantes, conservantes y espesantes enumerados en el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) es aceptable en los alimentos regulados por esta norma.

	N.º del SIN		Dosis máxima añadida	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
4.1		ANTIOXIDANTES			
4.2.1	300, 301	Ácido ascórbico y su sal de sodio	500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico)	No especificada	
4.2.2	315, 316	Ácido isoascórbico y su sal	solos o mezclados)	No especificada	

	N.º del SIN		Dosis máxima añadida	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
		de sodio			
	<u>101(i), (ii)</u>	<u>Riboflavinas</u>	<u>1 000 mg/kg</u>	<u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.2
	<u>310</u>	<u>Galato de propilo</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>Nota 15 - Tomando como base las grasas o los aceites;</u> <u>Nota 130 - Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310).</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.2
	<u>319</u>	<u>Tertbutilhidroquinona</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>Nota 15 - Tomando como base las grasas o los aceites;</u> <u>Nota 130 - Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310);</u> <u>Nota 167 - Para productos deshidratados y productos tipo salami únicamente.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.2
	<u>320</u>	<u>Butilhidroxianisol</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>Nota 15 - Tomando como base las grasas o los aceites;</u> <u>Nota 130 - Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310).</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.2
	<u>321</u>	<u>Butilhidroxitolueno</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>Nota 15 - Tomando como base las grasas o los aceites;</u> <u>Nota 130 - Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310);</u> <u>Nota 167 - Para productos deshidratados y productos tipo salami únicamente.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.2
<u>4.2</u>		<u>COLORANTES</u>			
	<u>110</u>	<u>Amarillo ocaso FCF</u>	<u>300 mg/kg</u>	<u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.2
	<u>120</u>	<u>Carmines</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.2
	<u>133</u>	<u>Azul brillante FCF</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>Nota 4 - Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.</u> <u>Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.0
	<u>142</u>	<u>Verde sólido FCF ⁽²⁾</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>Nota 3 - Tratamiento</u>	Cuadro 1 de la

	N.º del SIN		Dosis máxima añadida	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
				superficial; Nota 4 - Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.	NGAA – categoría de alimentos 8.2
	150c	<u>Caramelo III – proceso al amoníaco</u>	BPF	Nota 3 - Tratamiento superficial; Nota 4 - Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto; Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.0
	150d	<u>Caramelo IV – proceso al sulfito amónico</u>	BPF	Nota 3 - Tratamiento superficial; Nota 4 - Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto; Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.0
	160a(ii)	<u>Carotenos, beta-(vegetales)</u>	5 000 mg/kg	Nota 16 - Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.2
4.3		<u>EMULSIONANTES</u>			
	474	<u>Sucroglicéridos</u>	5 000 mg/kg	Nota 15 - Tomando como base las grasas o los aceites	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.2.2
4.3		<u>AROMAS</u>			
4.3.1		<u>Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromáticas idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius</u>	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación		
4.3.2		<u>Humos aromatizantes evaluados por el JECFA</u>	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación		
4.4		<u>Acentuadores del sabor</u>			
4.4.1	627	<u>5'-Guanilato disódico</u>	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	No especificada	
4.4.2	634	<u>5'-Inosinato disódico</u>	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	No especificada	
4.4.3	621	<u>Glutamato monosódico</u>	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	No especificada	
4.5		<u>Reguladores de la acidez</u>			
4.5.1	331(iii)	<u>Citrato de sodio</u>	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	No limitada	
4.4		<u>AGENTES DE RETENCIÓN DEL AGUA-HUMECTANTES</u>			
4.6.1	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii);	Fosfatos los presentes naturalmente más los añadidos)	8 000 mg/kg (expresados en P₂O₅)	70 mg/kg pc (IDTM, como fósforo de todas las fuentes)	*1

	N.º del SIN		Dosis máxima añadida	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
	452(i)-(v); 542				
4.6.2	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	(Mono-, di- y poli-), fosfatos de sodio y potasio añadidos	3 000 mg/kg (expresados en P ₂ O ₅), solos o mezclados	70 mg/kg pc (IDTM, como fósforo de todas las fuentes)	*2
4.5		SUSTANCIAS CONSERVADORAS			
4.1.1	249	Nitrito, sales de potasio y/o sodio expresados en nitrito sódico Nitrito potásico	200 mg/kg en total, de nitrito,	0-0,06 mg/kg pc	
	250	Nitrito sódico			
			Dosis máxima calculada sobre el contenido total del producto final		
4.1.2	249	Nitrito, sales de potasio y/o sodio expresados en nitrito sódico Nitrito potásico	125 mg/kg en total de nitrito	0-0,06 mg/kg pc	
	250	Nitrito sódico			
4.1.3	508	Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	No limitada	
4.7		ESPESANTES			
4.7.1	406	Agar	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	No limitada	
4.7.2	407	Carragenano	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	No especificada	
4.7.3	401, 402	Alginatos de potasio y/o de sodio	10 mg/kg	No especificada	
4.6		EDULCORANTES			
	<u>432-436</u>	Polisorbato	<u>5 000 mg/kg</u>		Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.2
	<u>954 (i)-(iv)</u>	Sacarinas	<u>500 mg/kg</u>	<u>Nota 161 - Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.</u>	Cuadro 1 de la NGAA – categoría de alimentos 8.2.2

*1 Fosfatos naturales (mg/kg P₂O₅) calculados en 250 x % de proteínas.

*2 En el SIN correspondan a los números 339, 340, 450, 451 y 452.

4.8 Aromatizantes

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

4.3 Transferencia

~~Deberá aplicarse la Sección 3 del Principio relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en la Sección 5.2 del Volumen 1 del Codex Alimentarius.~~

Deberá aplicarse la transferencia de aditivos alimentarios a los alimentos que se expone en la sección 4 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (CCFFP) ⁶

La 30ª reunión del CCFFP confirmó que los extractos de annato cuyo uso se aprobó en la *Norma del Codex para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente*, Porciones de Pescado y Filetes de Pescado – Empanados o Rebozados (CODEX STAN 166-1989) se deberían expresar como bixina y norbixina, y acordó que las dosis máximas vigentes se deberían cambiar a 25 mg/kg para ambas e informar en consecuencia al Comité sobre Aditivos Alimentarios.

Medidas por la 42ª reunión del CCFA

Se invita al Comité a ratificar las dosis máximas revisadas de 25 mg/kg para extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) y extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii)) en la *Norma del Codex para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente*, Porciones de Pescado y Filetes de Pescado – Empanados o Rebozados (CODEX STAN 166-1989).

COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CCMMP)**Presentación sin concordancia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para la leche y los productos lácteos ⁷**

La 9ª reunión del CCMMP examinó las listas de aditivos alimentarios en 29 normas para la leche y los productos lácteos a fin de identificar faltas de concordancia respecto a la forma, comparando dichas listas con *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración* del Codex (CAC/GL 36-1989). Las listas de aditivos alimentarios examinadas se adjuntan como Anexo 1 a este documento.

Además de las enmiendas de forma, la 9ª reunión del CCMMP tomó nota de las dosis máximas de nitrato sódico (SIN 251) y nitrato potásico (SIN 252) en las normas para el *queso cheddar* (CODEX STAN 263-1966) y el *queso danbo* (CODEX STAN 264-1966) indicadas como 37 mg/kg y en las normas para el *queso edam* (CODEX STAN 265-1966), *queso gouda* (CODEX STAN 266-1966), *queso havarti* (CODEX STAN 267-1966), *queso samsoe* (CODEX STAN 268-1966), *queso tilsiter* (CODEX STAN 270-1968), *queso St. Paulin* (CODEX STAN 271-1968), *queso emmental* (CODEX STAN 269-1967) y *queso provolone* (CODEX STAN 272-1968) indicadas como 35 mg/kg. El Comité tomó nota de que esta falta de concordancia se debía a formas diferentes de redondeo en la conversión de la expresión de estas dosis máximas del "nitrato sódico" al "ión de nitrato". A fin de garantizar la concordancia entre todas las normas individuales para el queso, el Comité decidió revisar las dosis máximas para el nitrato sódico y potásico en las normas para el *queso cheddar* y el *queso danbo* a 35 mg/kg.

Medidas por la 42ª reunión del CCFA

Se invita al Comité a ratificar las dosis máximas revisadas de 35 mg/kg para el nitrato sódico y potásico en las normas para el *queso cheddar* (CODEX STAN 263-1966) el *queso danbo* (CODEX STAN 264-1966).

Faltas de concordancia en clase funcional / inclusión en la lista de clases funcionales que no figuran en CAC/GL 36-1989 ⁸

La 9ª reunión del CCMMP tomó nota de que el gluconato de sodio (SIN 576) en la *Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco* (CODEX STAN 221-2001) figuraba como estabilizador/espesante y que esa función tecnológica no figuraba en CAC/GL 36-1989 para este aditivo. Por consiguiente, el Comité decidió pedir al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) que examine la adición de la función de estabilizador/espesante al gluconato de sodio (SIN 576).

El Comité tomó nota de que la *Norma para los productos a base de caseína alimentaria* (CODEX STAN 290-1995) incluía la clase funcional “agentes de neutralización”, que no figura en CAC/GL 36-1989. La clase funcional “reguladores de la acidez” comprende fines tecnológicos similares, p.ej., álcali, base, soporte, agente tamponador, regulador del pH, por tanto el Comité acordó eliminar los “agentes de neutralización” y colocar todos los aditivos alimentarios asociados con esa clase funcional bajo “reguladores de la acidez”. El Comité decidió además pedir al CCFA que examine la adición de la función tecnológica de regulador de la acidez para carbonatos de calcio (SIN 170) por motivos de concordancia.

⁶ ALINORM 10/33/18, párr. 11

⁷ ALINORM 10/33/11, párrs. 63-67 y Apéndice IV

⁸ ALINORM 10/33/11, párrs. 71 y 73

Medidas por la 42ª reunión del CCFA

Se invita al Comité a examinar estas cuestiones bajo el tema 7(a) del programa.

Dosis máximas (500 mg/kg) para licopenos en la Norma para leches fermentadas⁹

En respuesta a la petición de la 40ª reunión del CCFA de aclarar el tipo de licopeno en que estaban basadas las dosis máximas (500 mg/kg) para licopenos en la *Norma para leches fermentadas*, así como la justificación tecnológica de esas dosis (ALINORM 09/31/12, párr. 47), el Comité decidió contestar al CCFA que:

- Los tipos de licopeno son: licopeno (sintético) (SIN 160d(i)); licopeno (tomate) (SIN 160d(ii)); y licopeno (*Blakeslea trispora*) (SIN 160d(iii)); y
- La justificación tecnológica de esas dosis debía proporcionar una definición concordante de colorante para las leches fermentadas aromatizadas y bebidas aromatizadas a base de leches fermentadas.

La Unión Europea, con el apoyo de Suiza, reiteró su fuerte oposición a la dosis propuesta para licopenos en 500 mg/kg, subrayó que una dosis elevada no estaba justificada tecnológicamente, señaló sus preocupaciones con respecto a la inocuidad del uso de licopenos a esas dosis y que recibiría con agrado la aclaración del JECFA.

Medidas por la 42ª reunión del CCFA

Se invita al Comité a reconsiderar la ratificación de las disposiciones para licopenos en la *Norma del Codex para leches fermentadas*, incluidas las enmiendas pertenecientes a bebidas a base de leche fermentada, sobre la base de la aclaración proporcionada por la 9ª reunión del CCMMP.

Enmiendas a la Norma del Codex para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003), perteneciente a bebidas a base de leche fermentada¹⁰

La 9ª reunión del CCMMP decidió incluir los “agentes de carbonatación” en el cuadro en que figuran las clases funcionales de aditivos alimentarios cuyo uso está justificado en las cuatro categorías de bebidas a base de leche fermentada y añadir el dióxido de carbono según BPF a la lista de aditivos alimentarios.

El texto subrayado debería añadirse a la sección 4 de la Norma para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003):

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la *Norma General para Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192), 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 y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente luego de la fermentación	
	Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada
Reguladores de la acidez	-	X	X	X
Ácidos	-	⊗	⊗	⊗
<u>Agentes de carbonatación</u>	<u>X²</u>	<u>X²</u>	<u>X²</u>	<u>X²</u>
Colorantes	-	X	-	X
Emulsionantes	-	X	-	X
Potenciadores del sabor	-	X	-	X

⁹ ALINORM 10/33/11 párrs. 75-76.

¹⁰ ALINORM 10/33/11, párr. 34 y Apéndice II.

Gases de envasado	-	X	X	X
Conservadores	-	-	-	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 agentes de carbonatación está tecnológicamente justificado en bebidas a base de leche fermentada únicamente.

(La siguiente disposición sobre aditivos alimentarios debería añadirse a la lista de aditivos alimentarios individuales permitidos para los productos regulados por la Norma - véase el Apéndice VI de ALINORM 08/31/11)

<u>Agentes de carbonatación</u>			<u>IDA</u>	<u>Estado de ratificación</u>
<u>290</u>	<u>Dióxido de carbono</u>	<u>BPF</u>	<u>No especificada</u>	

Medidas por la 42ª reunión del CCFA

Se invita al Comité a ratificar la disposición del uso de dióxido de carbono (SIN 290) en las cuatro categorías de bebidas a base de leche fermentada.

Anexo 1**REVISED FOOD ADDITIVES LISTINGS IN CODEX STANDARDS FOR MILK AND MILK PRODUCTS¹¹****STANDARD FOR MILK POWDERS AND CREAM POWDER (CODEX STAN 207-1999)**

INS No.	1. Name	Maximum Level
2. Stabilizers		
331	3. Sodium citrates	4. 5000 mg/kg singly or in combination, 5. expressed as anhydrous substances
332	6. Potassium citrates	
7. Firming agents		
508	Potassium chloride	Limited by GMP
509	Calcium chloride	Limited by GMP
Acidity Regulators		
339	Sodium phosphates	5000 mg/kg singly or in combination expressed as anhydrous substances
340	Potassium phosphates	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Sodium carbonates	
501	Potassium carbonates	
Emulsifiers		
322	Lecithins (or phospholipids from natural sources)	Limited by GMP
471	Mono- and di- glycerides of fatty acids	2500 mg/kg
Anticaking Agents		
170(i)	Calcium carbonate	10000 mg/kg singly or in combination
341(iii)	Tricalcium ortho phosphate	
343(iii)	Trimagnesium ortho phosphate	
504(i)	Magnesium carbonate	
530	Magnesium oxide	
551	Silicon dioxide, amorphous	
552	Calcium silicate	
553	Magnesium silicates	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	
Antioxidants		
300	L -Ascorbic acid (L-)	500 mg/kg expressed as ascorbic acid
301	Sodium ascorbate	
304	Ascorbyl palmitate	
320	Butylated hydroxyanisole (BHA)	<u>0.01% m/m</u> 100 mg/kg

GROUP STANDARD FOR CHEESES IN BRINE (CODEX STAN 208-1999)

INS No	Name	8. Maximum Level
9. Acidity regulators		
270	10. Lactic acid (L-, D-, and DL-)	11. Limited by GMP
575	12. Glucono delta-lactone (GDL)	13. Limited by GMP

GROUP STANDARD FOR UNRIPENED CHEESE INCLUDING FRESH CHEESE (CODEX STAN 221-2001)

INS No.	Name	Maximum Level
Acid		
260	Acetic acid, (glacial)	Limited by GMP
270	Lactic acid (L-, D-, and DL-)	Limited by GMP
296	Malic acid (DL-)	Limited by GMP
330	Citric acid	Limited by GMP
338	OrthoPhosphoric acid	2 g/kg expressed as P ₂ O ₅
507	Hydrochloric acid	Limited by GMP

¹¹ Editorial amendments are presented as follows: deletion in ~~strike through~~ font and addition in **bold / underlined** font.

INS No.	Name	Maximum Level
Acidity Regulators		
170	Calcium carbonates	Limited by GMP
260	Acetic acid (glacial)	Limited by GMP
270	Lactic acid (L-, D-, and DL-)	Limited by GMP
296	Malic acid (DL-)	Limited by GMP
330	Citric acid	Limited by GMP
338	OrthoPhosphoric acid	2 g/kg expressed as P₂O₅ 880 mg/kg expressed as phosphorus
500	Sodium carbonates	Limited by GMP
501	Potassium carbonates	Limited by GMP
507	Hydrochloric acid	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limited by GMP
Stabilizers/thickeners		
Stabilizers and thickeners including modified starches may be used in compliance with the definition for milk products and only to the extent they are functionally necessary taking into account any use of gelatine and starch as provided for in section 3.2.		
331	Sodium citrates	Limited by GMP
332	Potassium citrates	Limited by GMP
333	Calcium citrates	Limited by GMP
339	Sodium phosphates	1540 mg/kg , singly or in combination, expressed as phosphorus 3.5 g/kg, singly or in combination, expressed as P₂O₅
340	Potassium phosphates	
341	Calcium phosphates	
450(i)	Disodium diphosphate	
450(ii)	Trisodium diphosphate	
541	Sodium aluminium phosphate	
400	Alginic acid	Limited by GMP
401	Sodium alginate	Limited by GMP
402	Potassium alginate	Limited by GMP
403	Ammonium alginate	Limited by GMP
404	Calcium alginate	Limited by GMP
405	Propylene glycol alginate	5 mg/kg
406	Agar	Limited by GMP
407	Carrageenan and its Na, K, NH ₄ salts (includes Curcullean)	Limited by GMP
410	Carob bean gum	Limited by GMP
412	Guar gum	Limited by GMP
413	Tragacanth gum	Limited by GMP
415	Xanthan gum	Limited by GMP
416	Karaya gum	Limited by GMP
417	Tara gum	Limited by GMP
440	Pectins	Limited by GMP
460	Celluloses	Limited by GMP
466	Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	Limited by GMP
576	Sodium gluconate	Limited by GMP
<i>Modified starches as follows:</i>		
1400	Dextrins, roasted starch white and yellow	Limited by GMP
1401	Acid-treated starch	Limited by GMP
1402	Alkaline treated starch	Limited by GMP
1403	Bleached starches	Limited by GMP
1404	Oxidized starch	Limited by GMP
1405	Starches, enzyme-treated	Limited by GMP
1410	Monostarch phosphate	Limited by GMP
1412	Distarch phosphate esterified with sodium trimetaphosphate; esterified with phosphorus oxychloride	Limited by GMP
1413	Phosphated distarch phosphate	Limited by GMP
1414	Acetylated distarch phosphate	Limited by GMP
1420	Starch acetate esterified with acetic anhydride	Limited by GMP
1421	Starch acetate esterified with vinyl acetate	Limited by GMP
1422	Acetylated distarch adipate	Limited by GMP
1440	Hydroxypropyl starch	Limited by GMP
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	Limited by GMP
Colours		
100	Curcumins (for edible cheese rind)	Limited by GMP

INS No.	Name	Maximum Level
101	Riboflavins	Limited by GMP
140	Chlorophylls	Limited by GMP
141	Chlorophylls and chlorophyllins, copper complexes	15 mg/kg, singly or combined
160a(i)	β -Carotenes, <i>beta</i> -, (synthetic)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenes, <i>beta</i> - (natural extracts vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts =norbixin-based	25 mg/kg
160c	Paprika oleoresin	Limited by GMP
160e	β -apo-8'-Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	35 mg/kg
160f	β -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, <i>beta</i> -apo-8'	35 mg/kg
162	Beet red	Limited by GMP
171	Titanium dioxide	Limited by GMP
Preservatives		
200	Sorbic acid	1000 mg/kg of cheese, singly or in combination, expressed as sorbic acid
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	12.5 mg/kg
280	Propionic acid	Limited by GMP
281	Sodium propionate	Limited by GMP
282	Calcium propionate	Limited by GMP
283	Potassium propionate	Limited by GMP
<i>For surface/rind treatment only:</i>		
235	Pimaricin (natamycin) Natamycin (pimaricin)	2 mg/dm ² of surface. Not present in a depth of 5mm
Foaming agents (for whipped products only)		
290	Carbon dioxide	Limited by GMP
941	Nitrogen	Limited by GMP
Sliced, cut, shredded and grated products only (surface treatment)		
Anticaking agents		
460	Celluloses	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	10000 mg/kg singly or in combination. Silicates calculated as silicon dioxide
552	Calcium silicate	
553	Magnesium silicates	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	
560	Potassium silicate	
Preservatives		
200	Sorbic acid	1000 mg/kg of cheese, singly or in combination, expressed as sorbic acid
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
280	Propionic acid	Limited by GMP
281	Sodium propionate	Limited by GMP
282	Calcium propionate	Limited by GMP
283	Potassium propionate	Limited by GMP
235	Pimaricin (natamycin) Natamycin (pimaricin)	20 mg/kg applied to the surface added during kneading and stretching process

STANDARDS FOR FERMENTED MILKS (CODEX STAN 243-2003)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Acidity Regulators		
334	Tartaric acid (L(+)-)	2000 mg/kg as tartaric acid
335(i)	Monosodium tartrate	
335(ii)	Sodium L(+)-Disodium tartrate tartrate	
336(i)	Monopotassium tartrate	
336(ii)	Dipotassium tartrate	
337	Potassium sodium <u>L(+)-tartrate</u>	
355	Adipic acid	1500 mg/kg, as adipic acid
356	Sodium adipates	
357	Potassium adipates	
359	Ammonium adipates	

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
100(i)	Curcumin	100 mg/kg
101(i)	Riboflavin, synthetic	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavin 5'-phosphate sodium	
102	Tartrazine	300 mg/kg
104	Quinoline yellow	150 mg/kg
110	Sunset yellow FCF	300 mg/kg
120	Carmines	150 mg/kg
122	Azorubine (carmoisine)	150 mg/kg
124	Ponceau 4R (Cochineal red A)	150 mg/kg
129	Allura red AC	300 mg/kg
132	Indigotine (Indigo carmine)	100 mg/kg
133	Brilliant blue FCF	150 mg/kg
141(i)	Chlorophylls, copper complexes	500 mg/kg
141(ii)	Chlorophyllins, copper complexes, potassium and sodium Na and K salts	
143	Fast green FCF	100 mg/kg
150b	Caramel II - caustic sulfite sulphite process	150 mg/kg
150c	Caramel III – ammonia process	2000 mg/kg
150d	Caramel IV – sulfite sulphite ammonia process	2000 mg/kg
151	Brilliant black (Black PN)	150 mg/kg
155	Brown HT	150 mg/kg
160a(i)	beta -Carotene, beta- , (Ssynthetic)	100 mg/kg
160e	beta -apo-8'-Carotenal, beta-apo-8' -	
160f	beta -apo-8'-Carotenoic acid, Methyl or ethyl ester, beta-apo-8' -	
160a(iii)	beta -Carotenes, beta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160a(ii)	beta -Carotenes, beta- (vegetable)	600 mg/kg
160b(i)	Annatto extracts, bixin-based	20 mg/kg as bixin
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	20 mg/kg as norbixin
160d	Lycopenes	500 mg/kg
161b(i)	Lutein from <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zeaxanthin (synthetic)	150 mg/kg
163(ii)	Grape skin extract	100 mg/kg
172(i)	Iron oxide, black	100 mg/kg
172(ii)	Iron oxide, red	
172(iii)	Iron oxide, yellow	
Emulsifiers		
432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	3000 mg/kg
433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	
434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	
435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	
436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	
472e	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	10000 mg/kg
473	Sucrose esters of fatty acids	5000 mg/kg
474	Sucroglycerides	5000 mg/kg
475	Polyglycerol esters of fatty acids	2000 mg/kg
477	Propylene glycol esters of fatty acids	5000 mg/kg
481(i)	Sodium stearyl lactylate	10000 mg/kg
482(i)	Calcium stearyl lactylate	10000 mg/kg
491	Sorbitan monostearate	5000 mg/kg
492	Sorbitan tristearate	
493	Sorbitan monolaurate	
494	Sorbitan monooleate	
495	Sorbitan monopalmitate	
900a	Polydimethylsiloxane	50 mg/kg
Flavour Enhancers		
580	Magnesium gluconate	GMP
620	Glutamic acid (L+)-)	GMP
621	Monosodium L -glutamate, L	GMP
622	Monopotassium L -glutamate, L	GMP
623	Calcium di-L -glutamate, di-L	GMP
624	Monoammonium L -glutamate, L	GMP
625	Magnesium di-L -glutamate, di-L	GMP
626	Guanylic acid, 5'-	GMP
627	Disodium 5' -guanylate, 5'	GMP

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
628	Dipotassium 5'-guanylate, 5'	GMP
629	Calcium 5'-guanylate, 5'	GMP
630	Inosinic acid, 5'-	GMP
631	Disodium 5'-inosinate, 5'	GMP
632	Dipotassium Potassium 5'-inosinate, 5'	GMP
633	Calcium 5'-inosinate, 5'	GMP
634	Calcium 5'-ribonucleotides, 5'	GMP
635	Disodium 5'-ribonucleotides, 5'	GMP
636	Maltol	GMP
637	Ethyl maltol	GMP
Preservatives		
200	Sorbic acid	1000 mg/kg as sorbic acid
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
210	Benzoic acid	300 mg/kg as benzoic acid
211	Sodium benzoate	
212	Potassium benzoate	
213	Calcium benzoate	
234	Nisin	500 mg/kg
Stabilizers and Thickeners		
170(i)	Calcium carbonate	GMP
331(iii)	Trisodium citrate	GMP
338	Ortho Phosphoric acid	1000 mg/kg, singly or in combination, as phosphorus
339(i)	Monosodium Orthophosphate Sodium dihydrogen phosphate	
339(ii)	Disodium Orthophosphate hydrogen phosphate	
339(iii)	Trisodium Orthophosphate	
340(i)	Monopotassium Orthophosphate Potassium dihydrogen phosphate	
340(ii)	Dipotassium Orthophosphate hydrogen phosphate	
340(iii)	Tripotassium Orthophosphate	
341(i)	Monocalcium Orthophosphate dihydrogen phosphate	
341(ii)	Dicalcium Orthophosphate Calcium hydrogen phosphate	
341(iii)	Tricalcium Orthophosphate	
342(i)	Mono Ammonium Orthophosphate dihydrogen phosphate	
342(ii)	Diammonium Orthophosphate hydrogen phosphate	
343(i)	Mono magnesium Orthophosphate	
343(ii)	Di magnesium Orthophosphate hydrogen phosphate	
343(iii)	Trimagnesium Orthophosphate	
450(i)	Disodium diphosphate	
450(ii)	Trisodium diphosphate	
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	
450(vi)	Dicalcium diphosphate	
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	
451(i)	Pentasodium triphosphate	
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	
452(i)	Sodium polyphosphate	
452(ii)	Potassium polyphosphate	
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate	
452(iv)	Calcium polyphosphate	
452(v)	Ammonium polyphosphate	
542	Bone phosphate	
400	Alginic acid	GMP
401	Sodium alginate	GMP
402	Potassium alginate	GMP
403	Ammonium alginate	GMP
404	Calcium alginate	GMP
405	Propylene glycol alginate	GMP
406	Agar	GMP
407	Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (including furecelleran)	GMP
407a	Processed eucheuma seaweed (PES)	GMP
410	Carob bean gum	GMP
412	Guar gum	GMP
413	Tragacanth gum	GMP

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
414	Gum arabic (Acacia gum)	GMP
415	Xanthan gum	GMP
416	Karaya gum	GMP
417	Tara gum	GMP
418	Gellan gum	GMP
425	Konjac flour	GMP
440	Pectins	GMP
459	beta -Cyclodextrin, beta-	5 mg/kg
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	GMP
460(ii)	Powdered cellulose	GMP
461	Methyl cellulose	GMP
463	Hydroxypropyl cellulose	GMP
464	Hydroxypropyl methyl cellulose	GMP
465	Methyl ethyl cellulose	GMP
466	Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	GMP
467	Ethyl hydroxyethyl cellulose	GMP
468	Cross-linked sodium carboxymethyl cellulose (crossed-linked cellulose gum)	GMP
469	Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolyzed (cellulose gum,enzymatically hydrolyzed)	GMP
470(i)	Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	GMP
470(ii)	Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium (Ca, K, Na)	GMP
471	Mono- and di- glycerides of fatty acids	GMP
472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol	GMP
472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol	GMP
472c	Citric and fatty acid esters of glycerol	GMP
508	Potassium chloride	GMP
509	Calcium chloride	GMP
511	Magnesium chloride	GMP
1200	Polydextroses	GMP
1400	Dextrins, roasted starch	GMP
1401	Acid-treated starch	GMP
1402	Alkaline treated starch	GMP
1403	Bleached starch	GMP
1404	Oxidized starch	GMP
1405	Enzyme treated Starches, enzyme treated	GMP
1410	Monostarch phosphate	GMP
1412	Distarch phosphate	GMP
1413	Phosphated distarch phosphate	GMP
1414	Acetylated distarch phosphate	GMP
1420	Starch acetate	GMP
1422	Acetylated distarch adipate	GMP
1440	Hydroxypropyl starch	GMP
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	GMP
1450	Starch sodium octenyl succinate	GMP
1451	Acetylated oxidized starch	GMP
Sweeteners¹²		
420	Sorbitols and Sorbitol Syrup	GMP
421	Mannitol	GMP
950	Acesulfame potassium	350 mg/kg
951	Aspartame	1000 mg/kg
952	Cyclamates	250 mg/kg
953	Isomalt (Hydrogenated isomaltulose)	GMP
954	Saccharins	100 mg/kg
955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Neotame	100 mg/kg
962	Aspartame-acesulfame salt	350 mg/kg on an acesulfame potassium equivalent basis
964	Polyglycitol syrup	GMP
965	Maltitols (Including Maltitol Syrup)	GMP
966	Lactitol	GMP

¹² The use of sweeteners is limited to milk-and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar.

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
967	Xylitol	GMP
968	Erythritol	GMP

STANDARD FOR A BLEND OF EVAPORATED SKIMMED MILK AND VEGETABLE FAT (CODEX STAN 250-2006)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Emulsifiers		
322	Lecithins	Limited by GMP
Stabilizers		
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	Limited by GMP
331(iii)	Trisodium citrate	Limited by GMP
332(i)	Potassium dihydrogen citrate	Limited by GMP
332(ii)	Tripotassium citrate	Limited by GMP
333	Calcium citrates	Limited by GMP
508	Potassium chloride	Limited by GMP
509	Calcium chloride	Limited by GMP
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
339(i)	Monosodium dihydrogen Ortho phosphate	4400 mg/kg, singly or in combination as phosphorous
339(ii)	Disodium hydrogen Ortho phosphate	
339(iii)	Trisodium Ortho phosphate	
340(i)	Monop Potassium dihydrogen Ortho phosphate	
340(ii)	Dipotassium hydrogen Ortho phosphate	
340(iii)	Tripotassium Ortho phosphate	
341(i)	Monocalcium dihydrogen Ortho phosphate	
341(ii)	Di Calcium hydrogen Ortho phosphate	
341(iii)	Tricalcium Ortho phosphate	
450(i)	Disodium diphosphate	
450(ii)	Trisodium diphosphate	
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	
450(vi)	Dicalcium diphosphate	
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	
451(i)	Pentasodium triphosphate	
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	
452(i)	Sodium polyphosphate	
452(ii)	Potassium polyphosphate	
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate	
452(iv)	Calcium polyphosphates	
452(v)	Ammonium polyphosphates	
500(i)	Sodium carbonate	Limited by GMP
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	Limited by GMP
500(iii)	Sodium sesquicarbonate	Limited by GMP
501(i)	Potassium carbonates	Limited by GMP
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	Limited by GMP
Thickeners		
407	Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (including furcelleran)	Limited by GMP
407a	Processed Eucheuma Seaweed (PES)	Limited by GMP

STANDARD FOR A BLEND OF SKIMMED MILK AND VEGETABLE FAT IN POWDERED FORM (CODEX STAN 251-2006)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Stabilizers		
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	Limited by GMP
331(iii)	Trisodium citrate	Limited by GMP
332(i)	Potassium dihydrogen citrate	Limited by GMP
332(ii)	Tripotassium citrate	Limited by GMP
508	Potassium chloride	Limited by GMP
509	Calcium chloride	Limited by GMP
Acidity Regulators		
339(i)	Monosodium dihydrogen Ortho phosphate	4400 mg/kg, singly or in combination, as phosphorous
339(ii)	Disodium hydrogen Ortho phosphate	
339(iii)	Trisodium Ortho phosphate	

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	
340(i)	Monopotassium Potassium dihydrogen Orthophosphate		
340(ii)	Dipotassium hydrogen Ortho phosphate		
340(iii)	Tripotassium Ortho phosphate		
341(i)	Monocalcium dihydrogen Ortho phosphate		
341(ii)	Di Calcium hydrogen Orthophosphate		
450(i)	Disodium diphosphate		
450(ii)	Trisodium diphosphate		
450(iii)	Tetrasodium diphosphate		
450(v)	Tetrapotassium diphosphate		
450(vi)	Dicalcium diphosphate		
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate		
451(i)	Pentasodium triphosphate		
451(ii)	Pentapotassium triphosphate		
452(i)	Sodium polyphosphate		
452(ii)	Potassium polyphosphate		
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate		
452(iv)	Calcium polyphosphates		
452(v)	Ammonium polyphosphates		
500(i)	Sodium carbonate		Limited by GMP
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate		Limited by GMP
500(iii)	Sodium sesquicarbonate		Limited by GMP
501(i)	Potassium carbonates	Limited by GMP	
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	Limited by GMP	
Emulsifiers			
322	Lecithins	Limited by GMP	
471	Mono- and d- glycerides of fatty acids	Limited by GMP	
Anticaking Agents			
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP	
504(i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP	
530	Magnesium oxide	Limited by GMP	
551	Silicon dioxide, amorphous	Limited by GMP	
552	Calcium silicate	Limited by GMP	
553(i)	Magnesium silicate (synthetic)	Limited by GMP	
553(iii)	Talc	Limited by GMP	
554	Sodium aluminosilicate	Limited by GMP	
556	Calcium aluminium silicate	Limited by GMP	
559	Aluminium silicate	Limited by GMP	
341(iii)	Tricalcium Ortho phosphate	4400 mg/kg, singly or in combination as phosphorous	
343(iii)	Trimagnesium Ortho phosphate		
Antioxidants			
300	Ascorbic acid (L-)	500 mg/kg as ascorbic acid	
301	Sodium ascorbate		
304	Ascorbyl palmitate	80 mg/kg, singly or in combination, as ascorbyl stearate	
305	Ascorbyl stearate		
320	Butylated hydroxyanisole (BHA)	100 mg/kg singly or in combination. Expressed on fat or oil basis	
321	Butylated hydroxytoluene (BHT)		
319	Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)		

STANDARD FOR A BLEND OF SWEETENED CONDENSED SKIMMED MILK AND VEGETABLE FAT (CODEX STAN 252-2006)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Emulsifiers		
322	Lecithins	Limited by GMP
Stabilizers		
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	Limited by GMP
331(iii)	Trisodium citrate	Limited by GMP
332(i)	Potassium dihydrogen citrate	Limited by GMP
332(ii)	Tripotassium citrate	Limited by GMP
333	Calcium citrates	Limited by GMP
508	Potassium chloride	Limited by GMP
509	Calcium chloride	Limited by GMP

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium Carbonate	Limited by GMP
339(i)	Monosodium dihydrogen Orthophosphate	4400 mg/kg, singly or in combination as phosphorous
339(ii)	Disodium hydrogen Orthophosphate	
339(iii)	Trisodium Orthophosphate	
340(i)	Monopotassium dihydrogen Orthophosphate	
340(ii)	Dipotassium hydrogen Orthophosphate	
340(iii)	Tripotassium Orthophosphate	
341(i)	Monocalcium dihydrogen Orthophosphate	
341(ii)	Di Calcium hydrogen Orthophosphate	
341(iii)	Tricalcium Orthophosphate	
450(i)	Disodium diphosphate	
450(ii)	Trisodium diphosphate	
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	
450(vi)	Dicalcium diphosphate	
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	
451(i)	Pentasodium triphosphate	
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	
452(i)	Sodium polyphosphate	
452(ii)	Potassium polyphosphate	
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate	
452(iv)	Calcium polyphosphates	
452(v)	Ammonium polyphosphates	
500(i)	Sodium carbonate	
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	Limited by GMP
500(iii)	Sodium sesquicarbonate	Limited by GMP
501(i)	Potassium carbonates	Limited by GMP
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	Limited by GMP
Thickeners		
407	Carrageenan and its Na, K, NH₄, Ca and Mg salts (including furcelleran)	Limited by GMP
407a	Processed eucheuma seaweed (PES)	Limited by GMP

STANDARD FOR DAIRY FAT SPREADS (CODEX STAN 253-2006)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
100(i)	Curcumin	5 mg/kg
160a(i)	beta-e Carotenes, beta- (synthetic)	35 mg/kg, singly or in combination
160a(iii)	beta-e Carotenes, beta- (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta-apo -Carotenal, beta-apo-8' -	
160f	beta-apo-8' -Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta-apo-8' -	
160b(i)	Annatto extracts, bixin based	20 mg/kg
Emulsifiers		
432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	10000 mg/kg, singly or in combination (Dairy fat spreads for baking purposes only)
433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	
434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	
435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	
436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	
471	Mono- and di- glycerides of fatty acids	Limited by GMP
472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol	Limited by GMP
472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol	Limited by GMP
472c	Citric and fatty acid esters of glycerol	Limited by GMP
472e	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	10000 mg/kg
473	Sucrose esters of fatty acids	10000 mg/kg, dairy fat spreads for baking purposes only.
474	Sucroglycerides	10000 mg/kg, dairy fat spreads for baking purposes only.
475	Polyglycerol esters of fatty acids	5000 mg/kg
476	Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	4000 mg/kg
481(i)	Sodium stearyl lactylate	10000 mg/kg, singly or in combination
482(i)	Calcium stearyl lactylate	
491	Sorbitan monostearate	10000 mg/kg, singly or in combination
492	Sorbitan tristearate	

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
493	Sorbitan monolaurate	
494	Sorbitan monooleate	
495	Sorbitan monopalmitate	
Preservatives		
200	Sorbic acid	2000 mg/kg, singly or in combination (as sorbic acid) for fat contents < 59% and 1000 mg/kg singly or in combination (as sorbic acid) for fat contents ≥ 59%
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
Stabilizers/thickeners		
340(i)	Monopotassium dihydrogen Ortho phosphate	880 mg/kg, singly or in combination, as phosphorous
340(ii)	Dipotassium hydrogen Ortho phosphate	
340(iii)	Tripotassium Ortho phosphate	
341(i)	Monocalcium dihydrogen Ortho phosphate	
341(ii)	DiCalcium hydrogen Ortho phosphate	
341(iii)	Tricalcium Ortho phosphate	
450(i)	Disodium diphosphate	
400	Alginic acid	Limited by GMP
401	Sodium alginate	Limited by GMP
402	Potassium alginate	Limited by GMP
403	Ammonium alginate	Limited by GMP
404	Calcium alginate	Limited by GMP
406	Agar	Limited by GMP
405	Propylene glycol alginate	3000 mg/kg
407	Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (including furcelleran)	Limited by GMP
407a	Processed eucheama seaweed (PES)	Limited by GMP
410	Carob bean gum	Limited by GMP
412	Guar gum	Limited by GMP
413	Tragacanth gum	Limited by GMP
414	Gum arabic (Acacia gum)	Limited by GMP
415	Xanthan gum	Limited by GMP
418	Gellan gum	Limited by GMP
422	Glycerol	Limited by GMP
440	Pectins	Limited by GMP
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	Limited by GMP
460(ii)	Powdered cellulose	Limited by GMP
461	Methyl cellulose	Limited by GMP
463	Hydroxypropyl cellulose	Limited by GMP
464	Hydroxypropyl methyl cellulose	Limited by GMP
465	Methyl ethyl cellulose	Limited by GMP
466	Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	Limited by GMP
500(i)	Sodium carbonate	Limited by GMP
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	Limited by GMP
500(iii)	Sodium sesquicarbonate	Limited by GMP
1400	Dextrin, roasted starch white and yellow	Limited by GMP
1401	Acid-treated starch	Limited by GMP
1402	Alkaline-treated starch	Limited by GMP
1403	Bleached starch	Limited by GMP
1404	Oxidized starch	Limited by GMP
1405	Starches, enzyme treated	Limited by GMP
1410	Monostarch phosphate	Limited by GMP
1412	Distarch phosphate esterified with Sodium trimetaphosphate; esterified with phosphorous oxychloride	Limited by GMP
1413	Phosphated distarch phosphate	Limited by GMP
1414	Acetylated distarch phosphate	Limited by GMP
1420	Starch acetate esterified with acetic anhydride	Limited by GMP
1422	Acetylated distarch adipate	Limited by GMP
1440	Hydroxypropyl starch	Limited by GMP
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	Limited by GMP
Acidity regulators		
325	Sodium lactate	Limited by GMP
326	Potassium lactate	Limited by GMP
327	Calcium lactate	Limited by GMP
329	Magnesium lactate (DL-)	Limited by GMP

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	Limited by GMP
331(ii)	Disodium monohydrogen citrate	Limited by GMP
334	Tartaric acid (L(+)-)	5000 mg/kg, singly or in combination as tartaric acid
335 (i)	Monosodium tartrate	
335 (ii)	Disodium Sodium L (+)-tartrate	
336 (i)	Monopotassium tartrate	
336 (ii)	Dipotassium tartrate	
337	Potassium sodium L(+)-tartrate	
339 (i)	Monosodium dihydrogen Ortho phosphate	880 mg/kg, singly or in combination as phosphorous
339 (ii)	Disodium <u>hydrogen Ortho</u> phosphate	
339 (iii)	Trisodium <u>Ortho</u> phosphate	
338	<u>Ortho</u> Phosphoric acid	
524	Sodium hydroxide	Limited by GMP
526	Calcium hydroxide	Limited by GMP
Antioxidants		
304	Ascorbyl palmitate	500 mg/kg, as ascorbyl stearate
305	Ascorbyl stearate	
307a	Tocopherols, <i>d-alpha</i>	500 mg/kg
307b	Mixed tocopherols concentrate, mixed	
310	Propyl gallate	200 mg/kg, singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA , INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT , INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) as a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes.
320	Butylated hydroxyanisole	200 mg/kg, singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA , INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT , INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) as a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes.
321	Butylated hydroxytoluene	75 mg/kg, singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA , INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT , INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) as a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes.
Anti-foaming agents		
900a	Polydimethylsiloxane	10 mg/kg in dairy fat spreads for frying purposes, only.
Flavour enhancers		
627	Disodium 5'-guanylate	Limited by GMP
628	Dipotassium 5'-guanylate	Limited by GMP

STANDARD FOR MOZZARELLA (CODEX STAN 262-2007)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Preservatives		
200	Sorbic acid	1000 mg/kg singly or in combination as sorbic acid
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	12.5 mg/kg
235	Pimaricin (natamycin) Natamycin (Pimaricin)	Not exceeding 2 mg/dm ² and not present in a depth of 5 mm
280	Propionic acid	Limited by GMP
281	Sodium propionate	
282	Calcium propionate	
283	Potassium propionate	
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
260	Acetic acid (glacial)	Limited by GMP
261(i)	Potassium acetate	Limited by GMP
261(ii)	Potassium diacetate	Limited by GMP
262(i)	Sodium acetate	Limited by GMP
263	Calcium acetate	Limited by GMP

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
270	Lactic acid (L-, D-, and DL-)	Limited by GMP
296	Malic acid (DL-)	Limited by GMP
325	Sodium lactate	Limited by GMP
326	Potassium lactate	Limited by GMP
327	Calcium lactate	Limited by GMP
330	Citric acid	Limited by GMP
338	Ortho-Phosphoric acid	880 mg/kg as phosphorus
350(i)	Sodium hydrogen DL -malate	Limited by GMP
350(ii)	Sodium DL -malate	Limited by GMP
351(i)	Potassium hydrogen malate	Limited by GMP
351(ii)	Potassium malate	Limited by GMP
352(ii)	Calcium malate (D, L-)	Limited by GMP
500(i)	Sodium carbonate	Limited by GMP
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	Limited by GMP
500(iii)	Sodium sesquicarbonate	Limited by GMP
501(i)	Potassium carbonate	Limited by GMP
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	Limited by GMP
504(i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP
504(ii)	Magnesium hydrogen carbonate	Limited by GMP
507	Hydrochloric acid	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP
577	Potassium gluconate	Limited by GMP
578	Calcium gluconate	Limited by GMP
Acids		
260	Acetic acid (glacial)	Limited by GMP
270	Lactic acid (L-, D-, and DL-)	Limited by GMP
296	Malic acid (DL-)	Limited by GMP
330	Citric acid	Limited by GMP
338	Ortho-Phosphoric acid	880 mg/kg as phosphorus
507	Hydrochloric acid	Limited by GMP
Stabilizers		
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	Limited by GMP
332(i)	Potassium dihydrogen citrate	Limited by GMP
333	Calcium citrates	Limited by GMP
339(i)	Monosodium Sodium dihydrogen Ortho phosphate	4400 mg/kg, singly or in combination, expressed as phosphorus
339(ii)	Disodium hydrogen Ortho phosphate	
339(iii)	Trisodium Ortho phosphate	
340(i)	Monopotassium Potassium dihydrogen Ortho phosphate	
340(ii)	Dipotassium hydrogen Ortho phosphate	
340(iii)	Tripotassium Ortho phosphate	
341(i)	Monocalcium dihydrogen Ortho phosphate	
341(ii)	Di Calcium hydrogen Ortho phosphate	
341(iii)	Tricalcium Ortho phosphate	
342(i)	Monoa Ammonium dihydrogen ortho phosphate	
342(ii)	Diammonium hydrogen ortho phosphate	
343(ii)	Di Magnesium hydrogen ortho phosphate	
343(iii)	Trimagnesium ortho phosphate	
450(i)	Disodium diphosphate	
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	
450(vi)	Dicalcium diphosphate	
451(i)	Pentassium triphosphate	
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	
452(i)	Sodium polyphosphate	
452(ii)	Potassium polyphosphate	
452(iv)	Calcium polyphosphate	
452(v)	Ammonium polyphosphate	
406	Agar	Limited by GMP
407	Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (includes furcelleran)	Limited by GMP
407a	Processed Euchema seaweed (PES)	Limited by GMP
410	Carob bean gum	Limited by GMP
412	Guar gum	Limited by GMP
413	Tragacanth gum	Limited by GMP
415	Xanthan gum	Limited by GMP

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
416	Karaya gum	Limited by GMP
417	Tara gum	Limited by GMP
440	Pectins	Limited by GMP
466	Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	Limited by GMP
Colours		
140	Chlorophylls	Limited by GMP
141(i)	Chlorophyll copper complexes	5 mg/kg singly or in combination
141(ii)	Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts	
171	Titanium dioxide	Limited by GMP
Anticaking Agents		
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	Limited by GMP
460(ii)	Powdered cellulose	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	10000 mg/kg singly or in combination as silicon dioxide
552	Calcium silicate	
553(i)	Magnesium silicate (synthetic)	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	

STANDARD FOR CHEDDAR (CODEX STAN 263-1966)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
101(i)	Riboflavin, synthetic	300 mg/kg
140	Chlorophylls	Limited by GMP
160a(i)	beta -Carotenes; beta - (synthetic)	35 mg/kg Singly or in combination
160a(iii)	beta -Carotenes beta - (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal, beta -apo-8'-	
160f	beta -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta -apo-8'-	
160a(ii)	beta -Carotenes; beta - (vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	25 mg/kg
Preservatives		
1105	Lysozyme	Limited by GMP
200	Sorbic acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only *.
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	
235	Pimaricin (natamycin) Natamycin (Pimaricin)	2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment only *
251	Sodium nitrate	37 35 mg/kg, Singly or in combination (expressed as nitrate ion)
252	Potassium nitrate	
280	Propionic acid	3000 mg/kg Surface Treatment only *
281	Sodium propionate	
283	Potassium Calcium propionate	
283	Potassium Calcium propionate	
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
504 (i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP
Anticaking Agents		
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	Limited by GMP
460(ii)	Powdered cellulose	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	10000 mg/kg Singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide
552	Calcium silicate	
553(i)	Magnesium silicate (synthetic)	
553(iii)	Talc	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978)

STANDARD FOR DANBO (CODEX STAN 264-1966)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
101(i)	Riboflavin, <u>synthetic</u>	300 mg/kg
140	Chlorophylls	Limited by GMP
160a(i)	beta -Carotenes, <u>beta</u> - (synthetic)	35 mg/kg Singly or in combination
160a(iii)	beta -Carotenes, <u>beta</u> - (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal, <u>beta</u> -apo-8'-	
160f	beta -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester <u>beta</u> -apo-8'-	
160a(ii)	beta -Carotenes, <u>beta</u> - (vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	25 mg/kg
Preservatives		
1105	Lysozyme	Limited by GMP
200	Sorbic acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only *.
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	
235	Pimaricin (natamycin) <u>Natamycin (Pimaricin)</u>	12.5 mg/kg 2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment only *
251	Sodium nitrate	37 35 mg/kg, Singly or in combination (expressed as nitrate ion)
252	Potassium nitrate	
280	Propionic acid	3000 mg/kg Surface Treatment only *
281	Sodium propionate	
283	Potassium propionate	
2832	Potassium propionate	
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
504 (i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP
Anticaking Agents		
460(i)	Microcrystalline cellulose (<u>Cellulose gel</u>)	Limited by GMP
460(ii)	Powdered cellulose	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	10000 mg/kg singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide
552	Calcium silicate	
553(i)	Magnesium silicate (<u>synthetic</u>)	
553(iii)	Talc	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	

(⁷) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978)

STANDARD FOR EDAM (CODEX STAN 265-1966)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
160a(i)	beta -Carotenes, <u>beta</u> - (synthetic)	35 mg/kg Singly or in combination
160a(iii)	beta -Carotenes, <u>beta</u> - (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal <u>beta</u> -apo-8'-,	
160f	beta -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, <u>beta</u> -apo-8'-	
160a(ii)	beta -Carotenes, <u>beta</u> - (vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	25 mg/kg
Preservatives		
1105	Lysozyme	Limited by GMP
200	Sorbic acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only *.
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	
235	Pimaricin (natamycin) <u>Natamycin (Pimaricin)</u>	12.5 mg/kg 2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment only *
251	Sodium nitrate	35 mg/kg, Singly or in combination (expressed as nitrate ion)
252	Potassium nitrate	
280	Propionic acid	3000 mg/kg
281	Sodium propionate	

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
2832	Potassium propionate	Surface Treatment only *
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
504 (i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP
Anticaking Agents		
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	Limited by GMP
460(ii)	Powdered cellulose	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	10000 mg/kg singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide
552	Calcium silicate	
553(i)	Magnesium silicate (synthetic)	
553(iii)	Talc	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978)

STANDARD FOR GOUDA (CODEX STAN 266-1966)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
160a(i)	beta -Carotenes, beta - (synthetic)	35 mg/kg Singly or in combination
160a(iii)	beta -Carotenes, beta - (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal, beta -apo-8'-	
160f	beta -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta -apo-8'-	
160a(ii)	beta -Carotenes, beta - (vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	25 mg/kg
Preservatives		
1105	Lysozyme	Limited by GMP
200	Sorbic acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only *.
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	
235	Pimaricin (natamycin) Natamycin (Pimaricin)	2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment only *
251	Sodium nitrate	35 mg/kg, Singly or in combination (expressed as nitrate ion)
252	Potassium nitrate	
280	Propionic acid	3000 mg/kg Surface Treatment only *
281	Sodium propionate	
2832	Potassium propionate	
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
504 (i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP
Anticaking Agents		
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	Limited by GMP
460(ii)	Powdered cellulose	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	10000 mg/kg singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide
552	Calcium silicate	
553(i)	Magnesium silicate (synthetic)	
553(iii)	Talc	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978)

STANDARD FOR HAVARTI (CODEX STAN 267-1966)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
160a(i)	beta -Carotenes, beta - (synthetic)	35 mg/kg Singly or in combination
160a(iii)	beta -Carotenes, beta - (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal, beta -apo-8'-	

160f	beta -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta -apo-8'-	
160a(ii)	beta -Carotenes, beta - (vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	25 mg/kg
Preservatives		
1105	Lysozyme	Limited by GMP
200	Sorbic acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only *
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	
235	Pimaricin (natamycin) Natamycin (Pimaricin)	2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment only *
251	Sodium nitrate	35 mg/kg, Singly or in combination (expressed as nitrate ion)
252	Potassium nitrate	
280	Propionic acid	3000 mg/kg Surface Treatment only *
281	Sodium propionate	
2832	Potassium propionate	
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
504 (i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP
Anticaking Agents		
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	Limited by GMP
460(ii)	Powdered cellulose	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	10000 mg/kg singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide
552	Calcium silicate	
553(i)	Magnesium silicate (synthetic)	
553(iii)	Talc	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	

([†]) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978)

STANDARD FOR SAMSØ (CODEX STAN 268-1966)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
160a(i)	beta -Carotenes, beta - (synthetic)	35 mg/kg Singly or in combination
160a(iii)	beta -Carotenes, beta - (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal, beta -apo-8'-	
160f	beta -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta -apo-8'-	
160a(ii)	beta -Carotenes, beta - (vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin based	25 mg/kg
Preservatives		
1105	Lysozyme	Limited by GMP
200	Sorbic acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only *
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	
235	Pimaricin (natamycin) Natamycin (Pimaricin)	2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment only *
251	Sodium nitrate	35 mg/kg, Singly or in combination (expressed as nitrate ion)
252	Potassium nitrate	
280	Propionic acid	3000 mg/kg Surface Treatment only *
281	Sodium propionate	
2832	Potassium propionate	
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
504 (i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP
Anticaking Agents		
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	Limited by GMP
460(ii)	Powdered cellulose	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	10000 mg/kg

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
552	Calcium silicate	singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide
553(i)	Magnesium silicate (synthetic)	
553(iii)	Talc	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978)

STANDARD FOR EMMENTAL (CODEX STAN 269-1967)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
160a(i)	beta -Carotenes, beta - (synthetic)	35 mg/kg Singly or in combination
160a(iii)	beta -Carotenes, beta - (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal, beta -apo-8'-	
160f	beta -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta -apo-8'-	
160a(ii)	beta -Carotenes, beta - (vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	25 mg/kg
Preservatives		
1105	Lysozyme	Limited by GMP
200	Sorbic acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only *.
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	
235	Pimaricin (natamycin) Natamycin (Pimaricin)	2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment only *
251	Sodium nitrate	35 mg/kg, Singly or in combination (expressed as nitrate ion)
252	Potassium nitrate	
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
504 (i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP
Anticaking Agents		
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	Limited by GMP
460(ii)	Powdered cellulose	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	10000 mg/kg singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide
552	Calcium silicate	
553(i)	Magnesium silicate (synthetic)	
553(iii)	Talc	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978)

STANDARD FOR TILSITER (CODEX STAN 270-1968)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
160a(i)	beta -Carotenes, beta - (synthetic)	35 mg/kg Singly or in combination
160a(iii)	beta -Carotenes, beta - (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal, beta -apo-8'-	
160f	beta -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta -apo-8'-	
160a(ii)	beta -Carotenes, beta - (vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	25 mg/kg
Preservatives		
1105	Lysozyme	Limited by GMP
200	Sorbic acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only *.
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	
235	Pimaricin (natamycin) Natamycin (Pimaricin)	2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment only *

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
251	Sodium nitrate	35 mg/kg, Singly or in combination (expressed as nitrate ion)
252	Potassium nitrate	
280	Propionic acid	3000 mg/kg Surface Treatment only *
281	Sodium propionate	
2832	Potassium propionate	
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
504 (i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP
Anticaking Agents		
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	Limited by GMP
460(ii)	Powdered cellulose	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	10000 mg/kg singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide
552	Calcium silicate	
553(i)	Magnesium silicate (synthetic)	
553(iii)	Talc	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978)

STANDARD FOR SAINT-PAULIN (CODEX STAN 271-1968)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
160a(i)	beta -Carotenes, beta - (synthetic)	35 mg/kg Singly or in combination
160a(iii)	beta -Carotenes, beta - (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal, beta -apo-8'-	
160f	beta -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta -apo-8'-	
160a(ii)	beta -Carotenes, beta - (vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	25 mg/kg
Preservatives		
1105	Lysozyme	Limited by GMP
200	Sorbic acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only *.
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	12.5 mg/kg
235	Pimaricin (natamycin) Natamycin (Pimaricin)	2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment only *
251	Sodium nitrate	35 mg/kg, Singly or in combination (expressed as nitrate ion)
252	Potassium nitrate	
280	Propionic acid	3000 mg/kg Surface Treatment only *
281	Sodium propionate	
2832	Potassium propionate	
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
504(i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP
Anticaking Agents		
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	Limited by GMP
460(ii)	Powdered cellulose	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	10000 mg/kg singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide
552	Calcium silicate	
553(i)	Magnesium silicate (synthetic)	
553(iii)	Talc	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978)

STANDARD FOR PROVOLONE (CODEX STAN 272-1968)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
160a(i)	beta -Carotenes, <i>beta</i> - (synthetic)	35 mg/kg Singly or in combination
160a(iii)	beta -Carotenes, <i>beta</i> - (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	
160f	beta -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, <i>beta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	beta -Carotenes, <i>beta</i> - (vegetable)	600 mg/kg
171	Titanium dioxide	Limited by GMP
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	25 mg/kg
Preservatives		
1105	Lysozyme	Limited by GMP
200	Sorbic acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only *.
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	
235	Pimaricin (natamycin) Natamycin (Pimaricin)	2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment only *
239	Hexamethylene tetramine	25 mg/kg Expressed as formaldehyde
251	Sodium nitrate	35 mg/kg, Singly or in combination (expressed as nitrate ion)
252	Potassium nitrate	
280	Propionic acid	3000 mg/kg Surface Treatment only *
281	Sodium propionate	
283	Potassium propionate	
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
504 (i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP
Anticaking Agents		
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	Limited by GMP
460(ii)	Powdered cellulose	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	10000 mg/kg singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide
552	Calcium silicate	
553(i)	Magnesium silicate (synthetic)	
553(iii)	Talc	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978)

STANDARD FOR COTTAGE CHEESE (CODEX STAN 273-1968)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Preservatives		
200	Sorbic acid	1000 mg/kg singly or in combination as sorbic acid
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	12.5 mg/kg
280	Propionic acid	Limited by GMP
281	Sodium propionate	
282	Calcium propionate	
283	Potassium propionate	
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
260	Acetic acid (glacial)	Limited by GMP
261(i)	Potassium acetate	Limited by GMP
261(ii)	Potassium diacetate	Limited by GMP
262(i)	Sodium acetate	Limited by GMP
263	Calcium acetate	Limited by GMP
270	Lactic acid (L-, D-, and DL-)	Limited by GMP
296	Malic acid (DL-)	Limited by GMP
325	Sodium lactate	Limited by GMP
326	Potassium lactate	Limited by GMP

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
327	Calcium lactate	Limited by GMP
330	Citric acid	Limited by GMP
338	Ortho-Phosphoric acid	880 mg/kg as phosphorus
350(i)	Sodium hydrogen DL -malate	Limited by GMP
350(ii)	Sodium DL -malate	Limited by GMP
351(i)	Potassium hydrogen malate	Limited by GMP
351(ii)	Potassium malate	Limited by GMP
352(ii)	Calcium malate (D, L -)	Limited by GMP
500(i)	Sodium carbonate	Limited by GMP
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	Limited by GMP
500(iii)	Sodium sesquicarbonate	Limited by GMP
501(i)	Potassium carbonate	Limited by GMP
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	Limited by GMP
504(i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP
504(ii)	Magnesium hydrogen carbonate	Limited by GMP
507	Hydrochloric acid	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP
577	Potassium gluconate	Limited by GMP
578	Calcium gluconate	Limited by GMP
Acids		
260	Acetic acid (glacial)	Limited by GMP
270	Lactic acid (L-, D-, and DL-)	Limited by GMP
296	Malic acid (DL-)	Limited by GMP
330	Citric acid	Limited by GMP
338	Ortho-Phosphoric acid	880 mg/kg as phosphorus
507	Hydrochloric acid	Limited by GMP
Stabilizers		
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	Limited by GMP
332(i)	Potassium dihydrogen citrate	Limited by GMP
333	Calcium citrates	Limited by GMP
339(i)	Monosodium Sodium dihydrogen Ortho phosphate	1300 mg/kg, singly or in combination, expressed as phosphorus
339(ii)	Disodium hydrogen Ortho phosphate	
339(iii)	Trisodium Ortho phosphate	
340(i)	Monopotassium Potassium dihydrogen Ortho phosphate	
340(ii)	Dipotassium hydrogen Ortho phosphate	
340(iii)	Tripotassium Ortho phosphate	
341(i)	Monocalcium dihydrogen Ortho phosphate	
341(ii)	Di Calcium hydrogen Ortho phosphate	
341(iii)	Tricalcium Ortho phosphate	
342(i)	Monoa Ammonium dihydrogen ortho phosphate	
342(ii)	Diammonium hydrogen ortho phosphate	
343(ii)	Di Magnesium hydrogen ortho phosphate	
343(iii)	Trimagnesium ortho phosphate	
450(i)	Disodium diphosphate	
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	
450(vi)	Dicalcium diphosphate	
451(i)	Pentasodium triphosphate	
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	
452(i)	Sodium polyphosphate	
452(ii)	Potassium polyphosphate	
452(iv)	Calcium polyphosphate	
452(v)	Ammonium polyphosphate	
400	Alginate acid	Limited by GMP
401	Sodium alginate	Limited by GMP
402	Potassium alginate	Limited by GMP
403	Ammonium alginate	Limited by GMP
404	Calcium alginate	Limited by GMP
405	Propylene glycol alginate	5000 mg/kg
406	Agar	Limited by GMP
407	Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (includes Furcelleran)	Limited by GMP
407a	Processed Euchema seaweed (PES)	Limited by GMP
410	Carob bean gum	Limited by GMP
412	Guar gum	Limited by GMP

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
413	Tragacanth gum	Limited by GMP
415	Xanthan gum	Limited by GMP
416	Karaya gum	Limited by GMP
417	Tara gum	Limited by GMP
440	Pectins	Limited by GMP
466	Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	Limited by GMP
Stabilizers (Modified Starches)		
1400	Dextrins, roasted Starch	Limited by GMP
1401	Acid-treated Starch	Limited by GMP
1402	Alkaline-treated starch	Limited by GMP
1403	Bleached starch	Limited by GMP
1404	Oxidized starch	Limited by GMP
1405	Starches, enzyme-treated	Limited by GMP
1410	Monostarch phosphate	Limited by GMP
1412	Distarch phosphate	Limited by GMP
1413	Phosphated distarch phosphate	Limited by GMP
1414	Acetylated distarch phosphate	Limited by GMP
1420	Starch Acetate	Limited by GMP
1422	Acetylated distarch adipate	Limited by GMP
1440	Hydroxypropyl starch	Limited by GMP
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	Limited by GMP

STANDARD FOR COULOMMIERS (CODEX STAN 274-1969)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
160a(i)	beta -Carotenes, beta - (synthetic)	35 mg/kg Singly or in combination
160a(iii)	beta -Carotene, s beta - (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta apo 8' -Carotenal, beta apo 8' -	
160f	beta apo 8' -Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta apo 8' -	
160a(ii)	beta -Carotenes, beta - (vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	25 mg/kg
Acidity Regulators		
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP

STANDARD FOR CREAM CHEESE (CODEX STAN 275-1973)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Preservatives		
200	Sorbic acid	1000 mg/kg singly or in combination as sorbic acid
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	12.5 mg/kg
280	Propionic acid	Limited by GMP
281	Sodium propionate	
282	Calcium propionate	
283	Potassium propionate	
Acidity Regulators		
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
260	Acetic acid (glacial)	Limited by GMP
261(i)	Potassium acetate	Limited by GMP
261(ii)	Potassium diacetate	Limited by GMP
262(i)	Sodium acetate	Limited by GMP
263	Calcium acetate	Limited by GMP
270	Lactic acid (L-, D-, and DL-)	Limited by GMP
296	Malic acid (DL-)	Limited by GMP
325	Sodium lactate	Limited by GMP
326	Potassium lactate	Limited by GMP
327	Calcium lactate	Limited by GMP
330	Citric acid	Limited by GMP
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	Limited by GMP
332(i)	Potassium dihydrogen citrate	Limited by GMP
333	Calcium citrates	Limited by GMP
334	Tartaric acid (L(+)-)	1500 mg/kg

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
335(i)	Monosodium tartrate	<u>singly or in combination as tartaric acid</u>
335(ii)	Disodium L(+)-tartrate	
336(i)	Monopotassium tartrate	
336 (ii)	Dipotassium tartrate	
337	Potassium sodium L(+)-tartrate	
338	OrthoPhosphoric acid	880 mg/kg as phosphorus
350(i)	Sodium hydrogen DL -malate	Limited by GMP
350(ii)	Sodium DL -malate	Limited by GMP
351(i)	Potassium hydrogen malate	Limited by GMP
351(ii)	Potassium malate	Limited by GMP
352(ii)	Calcium malate (D, L-)	Limited by GMP
500(i)	Sodium carbonate	Limited by GMP
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	Limited by GMP
500(iii)	Sodium sesquicarbonate	Limited by GMP
501(i)	Potassium carbonate	Limited by GMP
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	Limited by GMP
504(i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP
504(ii)	Magnesium hydrogen carbonate	Limited by GMP
507	<u>Hydrochloric acid</u>	<u>Limited by GMP</u>
575	Glucono-delta-lactone	Limited by GMP
577	Potassium gluconate	Limited by GMP
578	Calcium gluconate	Limited by GMP
Acids		
260	Acetic acid (glacial)	Limited by GMP
270	Lactic acid (L-, D-, and DL-)	Limited by GMP
296	Malic acid (DL-)	Limited by GMP
330	Citric acid	Limited by GMP
338	OrthoPhosphoric acid	880 mg/kg as phosphorus
507	Hydrochloric acid	Limited by GMP
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	Limited by GMP
332(i)	Potassium dihydrogen citrate	Limited by GMP
333	Calcium citrates	Limited by GMP
334	Tartaric acid (L(+)-)	1500 mg/kg singly or in combination as tartaric acid
335(i)	Monosodium tartrate	
335(ii)	Disodium L(+)-tartrate	
336(i)	Monopotassium tartrate	
336 (ii)	Dipotassium tartrate	
337	Potassium sodium L(+)-tartrate	
	Stabilizers	
339(i)	Monosodium dihydrogen Ortho phosphate	4400 mg/kg singly or in combination, expressed as phosphorus
339(ii)	Disodium hydrogen Ortho phosphate	
339(iii)	Trisodium Ortho phosphate	
340(i)	Monop Potassium dihydrogen Ortho phosphate	
340(ii)	Dipotassium hydrogen Ortho phosphate	
340(iii)	Tripotassium Ortho phosphate	
341(i)	Monocalcium dihydrogen Ortho phosphate	
341(ii)	Di Calcium hydrogen Ortho phosphate	
341(iii)	Tricalcium Ortho phosphate	
342(i)	Monoa Ammonium dihydrogen ortho phosphate	
342(ii)	Diammonium hydrogen ortho phosphate	
343(ii)	Di Magnesium hydrogen ortho phosphate	
343(iii)	Trimagnesium ortho phosphate	
450(i)	Disodium diphosphate	
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	
450(vi)	Dicalcium diphosphate	
451(i)	Pentasodium triphosphate	
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	
452(i)	Sodium polyphosphate	
452(ii)	Potassium polyphosphate	
452(iv)	Calcium polyphosphate	
452(v)	Ammonium polyphosphate	
400	Alginic acid	Limited by GMP
401	Sodium alginate	Limited by GMP
402	Potassium alginate	Limited by GMP

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
403	Ammonium alginate	Limited by GMP
404	Calcium alginate	Limited by GMP
405	Propylene glycol alginate	5000 mg/kg
406	Agar	Limited by GMP
407	Carrageenan and its Na, K, NH₄, Ca and Mg salts (includes Furcelleran)	Limited by GMP
407a	Processed Euchema seaweed (PES)	Limited by GMP
410	Carob bean gum	Limited by GMP
412	Guar gum	Limited by GMP
413	Tragacanth gum	Limited by GMP
415	Xanthan gum	Limited by GMP
416	Karaya gum	Limited by GMP
417	Tara gum	Limited by GMP
418	Gellan gum	Limited by GMP
466	Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	Limited by GMP
Stabilizers (Modified Starches)		
1400	Dextrins, roasted starch	Limited by GMP
1401	Acid-treated starch	Limited by GMP
1402	Alkaline treated starch	Limited by GMP
1403	Bleached starch	Limited by GMP
1404	Oxidized starch	Limited by GMP
1405	Starches, enzyme-treated	Limited by GMP
1410	Monostarch phosphate	Limited by GMP
1412	Distarch phosphate	Limited by GMP
1413	Phosphated distarch phosphate	Limited by GMP
1414	Acetylated distarch phosphate	Limited by GMP
1420	Starch Acetate	Limited by GMP
1422	Acetylated distarch adipate	Limited by GMP
1440	Hydroxypropyl starch	Limited by GMP
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	Limited by GMP
Emulsifiers		
322	Lecithins	Limited by GMP
470(i)	Salt of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	Limited by GMP
470(ii)	Salt of oleic acid with calcium, potassium and sodium	Limited by GMP
471	Mono- and di-glycerides of fatty acids	Limited by GMP
472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol	Limited by GMP
472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol	Limited by GMP
472c	Citric and fatty acid esters of glycerol	Limited by GMP
472e	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	10000 mg/kg
Antioxidants		
300	Ascorbic acid (L-)	Limited by GMP
301	Sodium ascorbate	Limited by GMP
302	Calcium ascorbate	Limited by GMP
304	Ascorbyl palmitate	500 mg/kg
305	Ascorbyl stearate	singly or in combination as ascorbyl stearate
307b	Mixed α Tocopherols concentrate, mixed	200 mg/kg
307c	dl-alpha -Tocopherol, dl-alpha -	singly or in combination
Colours		
160a(i)	beta -Carotenes, beta - (synthetic)	35 mg/kg singly or in combination
160a(iii)	beta -Carotenes, beta - (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal, beta -apo-8'-	
160f	beta -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta -apo-8'-	
160a(ii)	beta -Carotenes, beta - (vegetable)	600 mg/kg
171	Titanium dioxide	Limited by GMP
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	25 mg/kg
Foaming Agent		
290	Carbon dioxide	Limited by GMP
941	Nitrogen	Limited by GMP

STANDARD FOR CAMEMBERT (CODEX STAN 276-1973)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
160a(i)	beta-Carotenes, beta- (synthetic)	35 mg/kg Singly or in combination
160a(iii)	beta-Carotenes, beta- (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta-apo-8'-Carotenal, beta-apo-8'-	
160f	beta-apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta-apo-8'-	
160a(ii)	beta-Carotenes, beta- (vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	25 mg/kg
Acidity Regulators		
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP

STANDARD FOR BRIE (CODEX STAN 277-1973)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Colours		
160a(i)	beta-Carotenes, beta- (synthetic)	35 mg/kg Singly or in combination
160a(iii)	beta-Carotenes, beta- (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta-apo-8'-Carotenal, beta-apo-8'-	
160f	beta-apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta-apo-8'-	
160a(ii)	beta-Carotenes, beta- (vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	25 mg/kg
Acidity Regulators		
575	Glucono delta-lactone	Limited by GMP

STANDARD FOR EVAPORATED MILKS (CODEX STAN 281-1971)

INS No.	Name	Maximum Level
Firming agents		
508	Potassium chloride	2000 mg/kg singly or 3000 mg/kg in combination, expressed as anhydrous substances
509	Calcium chloride	
Stabilizers		
331	Sodium citrates	2000 mg/kg singly or 3000 mg/kg in combination, expressed as anhydrous substances
332	Potassium citrates	
333	Calcium citrates	
Acidity Regulators		
170	Calcium carbonates	2000 mg/kg singly or 3000 mg/kg in combination, expressed as anhydrous substances
339	Sodium phosphates	
340	Potassium phosphates	
341	Calcium phosphates	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Sodium carbonates	
501	Potassium carbonates	
Thickener		
407	Carrageenan	150 mg/kg
Emulsifier		
322	Lecithins	Limited by GMP

STANDARD FOR SWEETENED CONDENSED MILKS (CODEX STAN 282-1971)

INS No.	Name	Maximum Level
Firming agents		
508	Potassium chloride	2000 mg/kg singly or 3000 mg/kg in combination, expressed as anhydrous substances
509	Calcium chloride	
Stabilizers		
331	Sodium citrates	2000 mg/kg singly or 3000 mg/kg in combination, expressed as anhydrous substances
332	Potassium citrates	
333	Calcium citrates	
Acidity Regulators		
170	Calcium carbonates	2000 mg/kg singly or 3000 mg/kg in combination, expressed as anhydrous substances
339	Sodium phosphates	
340	Potassium phosphates	
341	Calcium phosphates	

450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Sodium carbonates	
501	Potassium carbonates	
Thickener		
407	Carrageenan	150 mg/kg
Emulsifier		
322	Lecithins	Limited by GMP

STANDARD FOR CHEESE (CODEX STAN 283-1978)

INS No.	Name	Maximum Level
Colours		
100	Curcumins (for edible cheese rind)	Limited by GMP
101	Riboflavins	Limited by GMP
120	Carmines (for red marbled cheeses only)	Limited by GMP
140	Chlorophylls (for green marbled cheeses only)	Limited by GMP
141	Chlorophylls and chlorophyllins, copper complexes	15 mg/kg
160a(i)	beta-Carotenes, beta- (synthetic)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenes, beta- (natural extracts) (vegetable)	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin-based	50 mg/kg
160c	Paprika oleoresins	Limited by GMP
160e	beta-apo-8'- Carotenal, beta-apo-8'-	35 mg/kg
160f	beta-apo-8'- Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta-apo-8'-	35 mg/kg
162	Beet red	Limited by GMP
171	Titanium dioxide	Limited by GMP
Acidity regulators		
170	Calcium carbonates	
504	Magnesium carbonates	Limited by GMP
575	Glucono delta-lactone	
Preservatives		
200	Sorbic acid	
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	12.5 mg/kg
239	Hexamethylene tetramine (Provolone only)	25 mg/kg, expressed as formaldehyde
251	Sodium nitrate	
252	Potassium nitrate	50 mg/kg, expressed as NaNO ₃
280	Propionic acid	
281	Sodium propionate	
282	Calcium propionate	
1105	Lysozyme	Limited by GMP
For surface/rind treatment only:		
200	Sorbic acid	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
235	Pimaricin (natamycin) Natamycin (Pimaricin)	2 mg/dm ² of surface. Not present in a depth of 5 mm ²
Miscellaneous additive		
508	Potassium chloride	Limited by GMP
Sliced, cut, shredded or grated cheese		
INS No.	Name	Maximum Level
Anti-caking agents		
460	Celluloses	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	
552	Calcium silicate	
553	Magnesium silicates	
554	Sodium aluminosilicate	
555	Potassium aluminosilicate aluminium silicate	

INS No.	Name	Maximum Level
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	
560	Potassium silicate	
Preservatives		
200	Sorbic acid	1000 mg/kg singly or in combination, calculated as sorbic acid
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	

STANDARD FOR CREAM AND PREPARED CREAMS (CODEX STAN 288-1976)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
Acidity Regulators		
270	Lactic acid (L-, D-, and DL-)	GMP
325	Sodium lactate	GMP
326	Potassium lactate	GMP
327	Calcium lactate	GMP
330	Citric acid	GMP
333	Calcium citrates	GMP
500(i)	Sodium carbonate	GMP
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	GMP
500(iii)	Sodium sesquicarbonate	GMP
501(i)	Potassium carbonate	GMP
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	GMP
Stabilizers and Thickeners		
170(i)	Calcium carbonate	GMP
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	GMP
331(iii)	Trisodium citrate	GMP
332(i)	Potassium dihydrogen citrate	GMP
332(ii)	Tripotassium citrate	GMP
516	Calcium sulfate sulphate	GMP
339(i)	Mono Sodium ortho dihydrogen phosphate	1100 mg/kg expressed as phosphorus
339(ii)	Disodium ortho hydrogen phosphate	
339(iii)	Trisodium ortho phosphate	
340(i)	Mono Potassium dihydrogen ortho phosphate	
340(ii)	Dipotassium ortho hydrogen phosphate	
340(iii)	Tripotassium ortho phosphate	
341(i)	Monocalcium ortho dihydrogen phosphate	
341(ii)	Di Calcium ortho hydrogen phosphate	
341(iii)	Tricalcium ortho phosphate	
450(i)	Disodium diphosphate	
450(ii)	Trisodium diphosphate	
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	
450(vi)	Dicalcium diphosphate	
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	
451(i)	Pentasodium triphosphate	
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	
452(i)	Sodium polyphosphate	
452(ii)	Potassium polyphosphate	
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate	
452(iv)	Calcium polyphosphate	
452(v)	Ammonium polyphosphate	
400	Alginate acid	GMP
401	Sodium alginate	GMP
402	Potassium alginate	GMP
403	Ammonium alginate	GMP
404	Calcium alginate	GMP
405	Propylene glycol alginate	5000 mg/kg
406	Agar	GMP
407	Carrageenan and its Na, K, NH ₄ salts	GMP
407a	Processed eucheuma seaweed (PES)	GMP
410	Carob bean gum	GMP
412	Guar gum	GMP
414	Gum arabic (Acacia gum)	GMP
415	Xanthan gum	GMP

INS No.	Name of Additive	Maximum Level
418	Gellan gum	GMP
440	Pectins	GMP
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	GMP
460(ii)	Powdered cellulose	GMP
461	Methyl cellulose	GMP
463	Hydroxypropyl cellulose	GMP
464	Hydroxypropyl methyl cellulose	GMP
465	Methyl ethyl cellulose	GMP
466	Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	GMP
508	Potassium chloride	GMP
509	Calcium chloride	GMP
1410	Monostarch phosphate	GMP
1412	Distarch phosphate esterified with sodium trimetaphosphate; esterified with phosphorus oxychloride	GMP
1413	Phosphated distarch phosphate	GMP
1414	Acetylated distarch phosphate	GMP
1420	Starch acetate	GMP
1422	Acetylated distarch adipate	GMP
1440	Hydroxypropyl starch	GMP
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	GMP
1450	Starch sodium octenyl succinate	GMP
Emulsifiers		
322(i)	Lecithin	GMP
432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	1000 mg/kg
433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	
434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	
435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	
436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	
471	Mono- and di- glycerides of fatty acids	
472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol	GMP
472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol	GMP
472c	Citric and fatty acid esters of glycerol	GMP
473	Sucrose esters of fatty acids	5000 mg/kg
475	Polyglycerol esters of fatty acids	6000 mg/kg
491	Sorbitan monostearate	5000 mg/kg
492	Sorbitan tristearate	
493	Sorbitan monolaurate	
494	Sorbitan monooleate	
495	Sorbitan monopalmitate	
Packaging Gases		
290	Carbon dioxide	GMP
941	Nitrogen	GMP
Propellant For use only in whipped creams (including creams packed under pressure)		
942	Nitrous oxide	GMP

STANDARD FOR EDIBLE CASEIN PRODUCTS (CODEX STAN 290-1995)

INS No	Name of food additive	Maximum level
Acidity regulators		
170	Calcium carbonates	Limited by GMP
261(i)	Potassium acetate	
262(i)	Sodium acetate	
263	Calcium acetate	
325	Sodium lactate	
326	Potassium lactate	
327	Calcium lactate	
328	Ammonium lactate	
329	Magnesium lactate (DL-)	
331	Sodium citrates	
332	Potassium citrates	
333	Calcium citrates	
345	Magnesium citrate	
380	Triammonium citrates	
339	Sodium phosphates	4400 mg/kg singly or in combination expressed as P₂O₅ phosphorus*
340	Potassium phosphates	

INS No	Name of food additive	Maximum level
341	Calcium phosphates	
342	Ammonium phosphates	
343	Magnesium phosphates	
452	Polyphosphates	<u>5 g/kg 2200 mg/kg singly or in combination expressed as phosphorus P₂O₅ *</u>
500	Sodium carbonates	
501	Potassium carbonates	
503	Ammonium carbonates	
504	Magnesium carbonates	
524	Sodium hydroxide	<u>Limited by GMP</u>
525	Potassium hydroxide	
526	Calcium hydroxide	
527	Ammonium hydroxide	
528	Magnesium hydroxide	
Neutralizing agents		
331	Sodium citrates	
332	Potassium citrates	
333	Calcium citrates	
345	Magnesium citrate	
380	TriAmmonium citrates	
339	Sodium phosphates	
340	Potassium phosphates	
341	Calcium phosphates	
342	Ammonium phosphates	
343	Magnesium phosphates	
470	Calcium carbonates	
500	Sodium carbonates	
501	Potassium carbonates	
503	Ammonium carbonates	
504	Magnesium carbonates	
524	Sodium hydroxide	
525	Potassium hydroxide	
526	Calcium hydroxide	
527	Ammonium hydroxide	
528	Magnesium hydroxide	
Emulsifiers		
322	Lecithins	
471	Mono- and di-glycerides of fatty acids	
Bulking agents		
325	Sodium lactate	
Anti-caking agents		
170(i)	Calcium carbonate	
341(iii)	Tricalcium ortho phosphate	
343(iii)	Trimagnesium ortho phosphate	
460	Celluloses	
504(i)	Magnesium carbonate	
530	Magnesium oxide	
551	Silicon dioxide, amorphous	
552	Calcium silicate	
553	Magnesium silicates	
554	Sodium aluminosilicate	
556	Calcium aluminium silicate	
559	Aluminium silicate	
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	
		<u>10 g/kg 4400 mg/kg or in combination *</u>

* Total amount of P₂O₅ phosphorus shall not exceed 10 g/kg 4400 mg/kg