

comisión del codex alimentarius S



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 09/41/4

Enero de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

41ª reunión

Shanghai (China), 16-20 de marzo de 2009

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

INFORMACIÓN GENERAL

1. De acuerdo con la sección relativa a Relaciones entre los Comités sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, “*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 después 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 sobre productos competente las examine en el trámite 7, si bien esta remisión no deberá retrasar el adelantamiento de la norma a los trámites siguientes del Procedimiento.*”

3. Las siguientes disposiciones relativas a aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración han sido presentadas para su ratificación desde la 39ª reunión del Comité del Codex para aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y se enumeran por:

- (i) Función técnica, número del SIN y nombre del aditivo alimentario;
- (ii) Dosis propuesta;
- (iii) IDA (mg de aditivo/kg de peso corporal por día); y
- (iv) Notas.

4. En la preparación de este documento se han utilizado las abreviaturas siguientes:

SIN Sistema de numeración internacional para aditivos alimentarios. El SIN ha sido preparado por el Comité del Codex sobre aditivos Alimentarios con el fin de proporcionar un sistema numérico internacional convenido para identificar los aditivos alimentarios en listas de ingredientes como alternativa a la indicación del nombre específico¹.

IDA Ingestión diaria aceptable. Una estimación de la cantidad de una sustancia en los alimentos o en el agua potable, expresada en base al peso corporal, que puede ingerirse diariamente durante una vida sin riesgo apreciable (ser humano estándar = 60 kg)².

¹ Nombres genéricos y Sistema de Numeración Internacional para aditivos alimentarios (CAC/GL 36-2001).

² JECFA Glossary of Terms: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/index.html>

IDA “No Especificada”. Un término aplicable a una sustancia alimenticia de muy baja toxicidad que, sobre la base de los datos disponibles (químicos, bioquímicos, toxicológicos y otros datos), la ingestión dietética total de la sustancia debido a su uso a las dosis necesarias para lograr el efecto deseado y desde su información general aceptable, en opinión del JECFA, en los alimentos no representa un peligro para la salud. Por esa razón, y por razones expuestas en evaluaciones individuales, no se considera necesario el establecimiento de una ingestión diaria aceptable expresada en forma numérica. Un aditivo que cumpla este criterio debe utilizarse dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación, es decir, debería ser técnicamente eficaz y debería utilizarse el nivel más bajo necesario para lograr este efecto, no debería ocultar alimentos de calidad inferior o adulteración y no debería crear un desequilibrio nutritivo².

IDA “No Limitada”. Un término no utilizado ya por el JECFA que tiene el mismo significado que IDA “No Especificada”².

IDA temporal. Utilizado por el JECFA cuando los datos son suficientes para concluir que el uso de la sustancia es inocuo durante el plazo de tiempo relativamente breve necesario para generar y evaluar más datos de inocuidad, pero insuficiente para concluir que el uso de la sustancia es inocuo durante una vida. Cuando se establece una IDA temporal se utiliza un factor de seguridad más alto de lo normal y se establece una fecha de prescripción antes de la cual deberían presentarse al JECFA datos apropiados para resolver la cuestión de la inocuidad. La IDA temporal se indica en unidades de mg por kg de peso corporal².

IDA condicional. Un término no utilizado ya por el JECFA para indicar un alcance superior al de la “IDA incondicional” que puede significar una ingestión aceptable cuando se tienen en cuenta problemas especiales, modelos diferentes de ingestión dietética y grupos de población especiales que pueden requerir consideración².

Ninguna IDA asignada. Hay varias razones para no asignar una IDA, que varían desde una falta de información a falta de datos sobre efectos adversos que requieren asesoramiento de que un aditivo alimentario o medicamento veterinario no debería utilizarse en absoluto. Debería consultarse el informe para saber por qué razones no se asignó una IDA².

Aceptable².

Agentes aromatizantes: Utilizado para describir los agentes aromatizantes que no suponen ninguna preocupación para la inocuidad a los niveles actuales de ingestión y los informes consecutivos de reuniones sobre aditivos alimentarios. Si se ha asignado una IDA al agente, se mantiene salvo que se indique lo contrario.

Preparados enzimáticos: Utilizado para describir las enzimas que se obtienen de tejidos comestibles de animales o plantas que normalmente se utilizan como alimento o que se derivan de microorganismos que tradicionalmente están aceptados como constituyentes de alimentos o que normalmente se utilizan en la preparación de alimentos. Tales preparados enzimáticos se consideran que son aceptables siempre que puedan establecerse especificaciones químicas y microbiológicas satisfactorias.

Aditivos alimentarios: Utilizado en algunas ocasiones cuando los usos actuales no son de preocupación toxicológica o cuando la ingestión es autolimitativa por razones técnicas u organolépticas.

Nivel de Tratamiento Aceptable. Las IDA se expresan en términos de mg por kg de peso corporal por día. En determinados casos, sin embargo, los aditivos alimentarios son limitados más apropiadamente por sus niveles de tratamiento. Esta situación se produce con más frecuencia en los agentes de tratamiento de las harinas. Cabe observar que el nivel de tratamiento aceptable se expresa como mg/kg del producto. Esto no debería confundirse con una IDA².

Buenas prácticas de fabricación (BPF) en el uso de aditivos alimentarios³ se entiende que:

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

³

- la cantidad de 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 de la inocuidad.

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

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (CCPFV)

La 24ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas acordó remitir al CCFA para ratificación las secciones sobre aditivos alimentarios de los proyectos de norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas y algunas Hortalizas en Conserva. *Vease ALINORM 09/32/27, párrs 87-95 y Apéndices II, III y V.*

El Comité estuvo de acuerdo con la Recomendación 4 (CRD 18) y con la Recomendación 3 (CRD 20) del Grupo de Trabajo de solicitarle al Comité sobre Aditivos Alimentarios que asociara nuevas clases funcionales con los aditivos alimentarios mencionados más abajo en *los Nombres de las Categorías y el Sistema Internacional de Numeración para los Aditivos Alimentarios*, como sigue:

- ácido ascórbico (INS 300): conservante (propuesto para las confituras, jaleas y mermeladas) y regulador de acidez (para algunas hortalizas en conserva);
- mono y diglicéridos (INS 471): agente antiespumante (propuesto para las confituras, jaleas y mermeladas)

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS

(En el Trámite 8 del procedimiento)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de acidez, antiespumantes, endurecedores, conservantes y espesantes de conformidad con el Cuadro 3 de la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos	3,000 mg/kg	0-30	

4.3 AGENTES ANTIESPUMANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
900a	Polydimethylsiloxano	10 mg/kg	0-0-8 (temporal)	

4.4 COLORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
100(i)	Curcuminas	500 mg/kg	0-3	
101(i), (ii)	Riboflavinas	200 mg/kg	0-0.5	
104	Amarillo de quinoleína	100 mg/kg	0-10	
110	Amarillo ocazo FCF	300 mg/kg	0-2.5	
120	Carmines	200 mg/kg	0-5	
124	Ponceau 4R (Rojo A cochinilla)	100 mg/kg	0-4	
129	Rojo allura	100 mg/kg	0-7	
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg	0-12.5	
140	Chlorophilas	BMF	No Limitada	
141(i), (ii)	Complejos cúpricos de clorofina y clorofilina	200 mg/kg	0-15	
143	Verte sólido FCF	400 mg/kg	0-25	
150a	Caramelo I- puro	BPF	No Especificada	

150b	Caramelo II - proceso al sulfito caústico	80,000 mg/kg	0-160	
150c	Caramelo III – proceso al amoníaco	80,000 mg/kg	0-200 (0-150 como base solida)	
150d	Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	1,500 mg/kg	0-200 (0-150 como base solida)	
160a(i), a(iii), e, f	Carotenoides	500 mg/kg	0-5	
160a(ii)	Beta Carotenos (hortalizas)	1,000 mg/kg	Aceptable	
160d(i), 160d(iii)	Lycopenos	100 mg/kg	0-0.5	
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	100 mg/kg	0-2	
162	Rojo de remolacha	BPF	No Especificada	
163(ii)	Extracto de piel de uva		0-2.5	
172(i)-(iii)	Óxidos de hierro	200 mg/kg	0-0.5	

4.5 CONSERVANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
200-203	Sorbitos	1,000 mg/kg	0-25	
210-213	Benzoatos	1,000 mg/kg	0-5	
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	50 mg/kg como SO ₂ residual en el producto final, a excepción de cuando están elaborados con fruta sulfitada, donde la dosis máxima permitida es de 100 mg/kg en el producto final	0-0.7 (como SO ₂)	

4.6 AROMATIZANTES

En los productos regulados por la presente Norma podrán emplearse los siguientes aromatizantes de conformidad con las buenas prácticas de fabricación: las sustancias aromatizantes naturales extraídas de las frutas designadas en el producto respectivo; aroma natural de menta (hierbabuena); aroma natural de canela; vainillina; vainilla o extractos de vainilla.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (disposiciones generales)

(en el Trámite 8 del procedimiento)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez, colorantes, agentes de retención del color y las sales de calcio de los agentes endurecedores de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

4.2 COLORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
102	Tartracine	100 mg/kg	0-7.5	
133	Azul brillante FCF	20 mg/kg	0-12.5	
143	Verde sólido FCF	200 mg/kg	0-25	
150(c)	Caramelo III - proceso al amoníaco	BPF	0-200 (0-150 como base solida)	
150(d)	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico		0-200 (0-150 como base solida)	

4.3 AGENTES DE RETENCIÓN DEL COLOR

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
385, 386	Etilendiaminotetracetatos	365 mg/kg	0-2.5	
512	Cloruro estañoso	25 mg/kg calculado como estaño, para hortalizas envasadas en frascos de vidrio o en latas totalmente laqueadas. No deberá añadirse a los alimentos envasados en latas sin laquear.	14 (PTWI, como estaño)	

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA EL MAÍZ DULCE

(en el Trámite 5/8 del procedimiento)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 ESPESANTES (solo para la crema de maíz)

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
1400	Dextrinas, almidón tostado	BPF	No Especificada	
1401	Almidones tratados con ácido			
1402	Almidones tratados con alcalis			
1403	Almidón blanqueado			
1404	Almidón oxidado			
1405	Almidones tratados con enzimas			
1410	Fosfato de monoalmidón			
1412	Fosfato de dialmidón			
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado			
1414	Fosfato de dialmidón acetilado			
1420	Acetato de almidón			
1422	Adipato de dialmidón acetilado			
1440	Almidón hidroxipropilado			
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado			
1450	Almidón octenil sódico			
1451	Almidón oxidado acetilado			

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES
(CCNFSDU)**

La trigésima reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales acordó remitir al CCFA la propuesta de goma arábiga (goma de acacia) en proporciones de 10 mg/kg para su ratificación como agente de revestimiento y su inclusión en la Sección D: Lista de referencia de aditivos alimentarios para formas especiales de nutrientes de la *Lista de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CAC/GL 10-1979) (ALINORM 09/32/26, párrs 55-62 y Apéndice III).

**PROYECTO DE LISTA DE REFERENCIA DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES PARA SU
UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A
LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS**

(en el Trámite 8 del procedimiento)

**SECCIÓN D: LISTA DE REFERENCIA SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FORMAS
ESPECIALES DE NUTRIENTES**

	No. SIN	Aditivo/Sustancia inerte	Dosis máxima en Alimentos listos para el consumo de lactantes y niños pequeños (mg/kg)	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
(a)	414	Goma arábiga (goma acacia)	10	No Especificada	

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA (CCASIA)

La 16ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia acordó remitir las secciones sobre aditivos alimentarios del proyecto de Norma regional para el Goghujang, y de los anteproyectos de Norma regionales para la Pasta de Soja Fermentada y para la Harina de Sagú Comestible al CCFA para su ratificación. Véase ALINORM 09/32/15, párrs 31, 51 y 76 y Apéndices II, IV y V.

Con respecto a las aclaraciones solicitadas sobre determinados aditivos alimentarios, el Comité tomó nota de que el sorbato de sodio (SIN 201) no figuraba junto con los demás sorbatos ya que no se disolvía fácilmente en líquido y no había información sobre la utilización de este aditivo en el producto. Se acordó que el polifosfato de sodio (SIN 452i) y el polifosfato de potasio (SIN 452ii) deberían figurar como reguladores de acidez con una única dosis máxima de uso para los polifosfatos.

Con respecto a las disposiciones para los aditivos alimentarios para la harina de sagu comestible, El Comité Coordinador señaló que el descriptor de la Categoría de alimentos 06.2.1 “Harinas” de la NGAA incluía únicamente las harinas obtenidas de molturación de granos, cereales y tubérculos (como la yuca) y que, por consiguiente, la inclusión en esta sección de una referencia general a las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA quizá no sea apropiada. A la luz de estas observaciones, el Comité Coordinador acordó lo siguiente: añadir a la sección la lista de aditivos alimentarios correspondiente a los aditivos que figuran en la NGAA para la Categoría de alimentos 06.2.1; solicitar al CCFA que aclarara si estaba previsto incluir en la Categoría de alimentos 06.2.1 productos como la harina de sagú. Se acordó que en caso de una respuesta afirmativa por parte del CCFA, la lista de aditivos alimentarios sería sustituida por una referencia general a la disposición pertinente de los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

DRAFT REGIONAL STANDARD FOR GOCHUJANG

(en el Trámite 8 del procedimiento)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4.1 CONSERVANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg como ácido sórbico,, solo o mezclados	0-25	Ratificado por el 39ª CCFA
202	Sorbato de potasio			
203	Sorbato de calcio			

4.2 POTENCIADORES DEL SABOR

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
621	L-glutamato monosódico	límite fijado por las BPF	No Especificada	Ratificado por el 39ª CCFA
508	Cloruro de potasio	límite fijado por las BPF	No Limitada	Ratificado por el 39ª CCFA

4.3 ANTIOXIDANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
325	Lactato de sodio	límite fijado por las BPF	No Limitada	Ratificado por el 39a CCFA

4.4 REGULADOR DE ACIDEZ

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
296	Ácido málico (DL-)	límite fijado por las BPF	No Especificada	Ratificado por el 39a CCFA
339(i)	Ortofosfato monosódico	5000 mg/kg como fósforo, solo o mezclados	70 (MTDI, como fósforo)	Ratificado por el 39a CCFA
339(ii)	Ortofosfato disódico			
340(i)	Ortofosfato monopotásico			
340(ii)	Ortofosfato dipotásico			
452(i)	Polifosfatos de sodio			
452(ii)	Polifosfatos de potasio			

4.5 ESTABILIZADOR

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
412	Goma guar	límite fijado por las BPF	No Especificada	Ratificado por el 39a CCFA
414	Goma arábica (Goma de acacia)	límite fijado por las BPF	No Especificada	Ratificado por el 39a CCFA
415	Goma xanhán	límite fijado por las BPF	No Especificada	Ratificado por el 39a CCFA

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA PASTA DE SOJA FERMENTADA

(en el Trámite 5/8 del procedimiento)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permite el uso en los alimentos de reguladores de acidez, antioxidantes, colores, potenciadores del sabor, conservantes, estabilizadores y edulcorantes que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* (CODEX/STAN 192-1995) de conformidad con esta norma.

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
336(i)	Tartrato monopotásico	límite fijado por las BPF	0-30	

4.2 ANTIOXIDANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
539	Tiosulfato sódico	30 mg/kg como dióxido de azufre	0-0.7 (como SO ₂)	

4.3 COLORES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
101(i)	Riboflavina, sintética	10 mg/kg	0-0.5	

4.4 PRESERVATIVOS

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg como ácido sórbico, solo o mezclados	0-25	
202	Sorbato de potasio			
203	Sorbato de calcio			

210	Ácido benzoico	1000 mg/kg como ácido benzoico, solo o mezclados	0-5	
211	Benzoato de sodio			
212	Benzoato de potasio			

4.5 EDULCORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)	Estado de ratificación
950	Acesulfamo potásico	350 mg/kg	0-15	
954	Sacarina de sodio	200 mg/kg	0-5	

4.6 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

No. SIN	Nombre del coadyuvantes de elaboración	Estado de ratificación
1101(i)	Proteasa	
	Hemicelulasa	
1104	Lipasa	
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	
270	Ácido láctico	
452(i)	Polifosfatos de sodio, vídrioso	
452(ii)	Polifosfatos de potasio	

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE SAGÚ COMESTIBLE (en el Trámite 5 del procedimiento)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Agentes para el tratamiento de las harinas utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de *la Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX/STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 06.2.1 "harinas" cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta Norma, o bien:

4.1 AGENTES PARA EL TRATAMIENTO DE LAS HARINAS

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg pc)/ Nivel aceptable de tratamiento	Estado de ratificación
220	Dióxido de azufre	200 mg/kg como SO ₂ residual	0-0.7 (como SO ₂)	
221	Sulfito de sodio			
222	Hidrosulfato de sodio			
223	Metabisulfito de sodio			
224	Metabisulfito de potasio			
225	Sulfito de potasio			
227	Hidrosulfato de calcio			
228	Bisulfito de potasio			
539	Tiosulfato de sodio			
925	Cloro			2 500 mg/kg (nivel de tratamiento)
926	Dióxido de cloro	2 500 mg/kg (nivel de tratamiento)	Nivel aceptable de tratamiento: 0-30 mg/kg harina / 30-75 mg/kg harina para regimenes especiales	
927a	Azodicarbonamida	45 mg/kg	0-45 mg/kg (nivel aceptable de tratamiento)	
928	Peróxido de benzoilo	75 mg/kg	Nivel aceptable de tratamiento: 0-40 mg/kg flour /40-75 mg/kg harina para regimenes especiales Nota: residuos en los alimentos es el benzoato (IDA de grupo 0- 5mg/kg bw para el ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, actato de benzoilo, alcol de benzoilo y benzoato de benzoilo)	
1100	Alfa-amilasa de <i>Aspegillus orizae</i> var.	BPF	Aceptable	
1101(i)	Proteasa	BPF	Aceptable	