

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**CL 2017/48-FA**  
**Abril de 2017**

**A:** Puntos de Contacto del Codex  
Organismos internacionales interesados

**DE:** Secretaría, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Comisión del Codex Alimentarius  
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia

**ASUNTO:** **Solicitud de información y observaciones sobre la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA**

**PLAZO:** **15 de enero de 2018**

**OBSERVACIONES:**

**A:**  
Secretaría  
Comité del Codex  
sobre Aditivos Alimentarios  
China National Center for Food  
Safety Risk Assessment (CFSA),  
Building 2, N.º 37 Guangqu Road,  
Chaoyang District,  
Beijing 100022 (China)  
Correo electrónico: [ccfa@cfsa.net.cn](mailto:ccfa@cfsa.net.cn)

**Copia a:**  
Secretaría  
Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre  
Normas Alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma, Italia  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

**RECABADO DE INFORMACIONES Y OBSERVACIONES**

1. Se invita a los Miembros y observadores a enviar, según se indica más arriba, sus informaciones sobre nuevas solicitudes y sustancias ya incluidas en la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA. Las informaciones y observaciones teniendo en cuenta los siguientes anexos de la presente Carta circular:

**Anexo 1** - Criterios para la inclusión de sustancias en la lista de prioridades;

**Anexo 2** - Formulario para la presentación de sustancias que deberá examinar el JECFA;

**Anexo 3** - Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA, sometida a la FAO y la OMS su para seguimiento.

2. Las informaciones y observaciones sometidas en respuesta a esta Carta circular, serán examinadas en la 50.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

**Anexo 1****CRITERIOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUBSTANCIAS EN LA LISTA DE PRIORIDADES**

(Manual de Procedimiento del Codex – *Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre aditivos alimentarios*)

Al elaborar su lista de prioridades de sustancias para su evaluación por el JECFA, el Comité del Codex sobre aditivos alimentarios (CCFA) tendrá en cuenta los aspectos siguientes:

- la protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud y la prevención de prácticas comerciales desleales;
- el mandato del CCFA;
- el mandato del JECFA;
- el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius, sus planes pertinentes de trabajo y los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*;
- la calidad, cantidad, idoneidad y disponibilidad de los datos pertinentes para llevar a cabo una evaluación de riesgos, comprendidos los datos procedentes de los países en desarrollo;
- las perspectivas de completar el trabajo en un período de tiempo razonable;
- la diversidad de las legislaciones nacionales y cualesquiera impedimentos evidentes al comercio internacional;
- los efectos sobre el comercio internacional (es decir, la magnitud del problema en el comercio internacional);
- las necesidades y preocupaciones de los países en desarrollo; y
- la labor ya emprendida por otras organizaciones internacionales.

**Anexo 2****FORMULARIO PARA LA PRESENTACIÓN DE SUBSTANCIAS QUE DEBERÁ EXAMINAR EL JECFA**

*El formulario se puede reescribir en caso de que se necesite más espacio debajo de alguno de los apartados, pero manteniendo la misma presentación general*

<b>Nombre de la(s) Substancia(s):</b>	
<b>Pregunta(s) que se debe contestar por el JECFA</b> (Proporcionar una breve justificación de la petición in caso de re-evaluación)	

1. Entidad que presenta la propuesta de inclusión:
2. Nombre de la sustancia; nombre(s) comercial(es), nombre(s) químico(s):
3. Nombres y direcciones de los productores básicos:
4. ¿Se ha comprometido el fabricante a proporcionar datos?
5. Fabricante que proporcionará los datos (Por favor, indicar el nombre de la persona):
6. Justificación para el uso de la sustancia:
7. Productos alimenticios y categorías de alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios en los que se utiliza la sustancia, como aditivo alimentario o como ingrediente; precisar las dosis empleadas:
8. ¿Se utiliza actualmente la sustancia en alimentos que se comercializan legalmente en más de un país? (identificar, por favor, los países); o, ¿se ha aprobado el uso del compuesto en alimentos en más de un país? (identificar, por favor, el país (los países)).
9. Lista de datos disponibles (comprobar, por favor, si se dispone de ellos).

**Datos toxicológicos**

- (i) Estudios metabólicos y farmacocinéticos.
- (ii) Estudios de toxicidad a corto plazo, de carcinogénesis/toxicidad a largo plazo, de toxicidad reproductiva y toxicidad en el desarrollo en animales y estudios de genotoxicidad.
- (iii) Estudios epidemiológicos y/o clínicos, y consideraciones especiales.
- (iv) Otros datos.

**Datos tecnológicos**

- (i) Especificaciones de la identidad y pureza de los compuestos enumerados (especificaciones aplicadas durante estudios del desarrollo y toxicológicos; especificaciones propuestas para el comercio).
- (ii) Consideraciones tecnológicas y de nutrición relacionadas con la fabricación y el uso del compuesto indicado.

**Datos de la evaluación de la ingestión**

- (i) Dosis del compuesto indicado utilizadas en los alimentos o que se espera que se utilicen en los alimentos en base a la función tecnológica y la gama de alimentos en que se utilizan.
- (ii) Estimación de las ingestiones a través de los alimentos basadas en datos del consumo de alimentos en que se puede utilizar el compuesto.

**Otra información (como corresponda/identificada)**

10. Fecha en la que se podrían presentar los datos al JECFA.

**Anexo 3**

(Apéndice XI de REP17/FA)

**LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA**

<b>Sustancias</b>	<b>Preguntas que se deben contestar</b>	<b>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</b>	<b>Propuesto por</b>	<b>Proveedor de los datos</b>
5'-Deaminasa de <i>Streptomyces murinus</i>	Evaluación de la inocuidad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Japón	Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)
Ácido proliil endopeptidasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen de <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)
D-Alulosa 3-epimerasa de <i>Arthrobacter globiformis</i> expresado en <i>Escherichia coli</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Estados Unidos de América	Matsutani Chemical Industry Co. Ltd. Sr. Yuma Tani (yuma-tani@matsutani.co.jp)
Alfa-amilasa de <i>Bacillus licheniformis</i> que expresa un gen de alfa-amilasa modificada de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Danisco US Inc Sra. Lisa Jensen (lisa.jensen@dupont.com)
Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Danisco US Inc Sra. Lisa Jensen (lisa.jensen@dupont.com)
Alfa-amilasa de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)
Amilogucosidasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresado en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes A/S Sr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)
Asparaginasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen modificado de <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)

<b>Sustancias</b>	<b>Preguntas que se deben contestar</b>	<b>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</b>	<b>Propuesto por</b>	<b>Proveedor de los datos</b>
Asparaginasa de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)
Beta-amilasa de <i>Bacillus flexus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes A/S Sr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)
Beta-glucanasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Japón	Nagase ChemteX Corporation Sr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)
Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)	Datos pendientes - datos toxicológicos de estudios en animales neonatos, adecuados para evaluar la seguridad de uso en preparados para lactantes	A confirmar durante la CCFA50	CCFA49	
Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472 c)	Revisión de especificaciones para permitir las sales de sodio, potasio y calcio como agentes neutralizantes para CITREM	Diciembre de 2017	Unión Europea	EFEMA Sra. Caroline Rey (efema@ecco-eu.com)
Colagenasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	Evaluación de la inocuidad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Japón	Nagase ChemteX Corporation Sr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)
Endo-1,4-beta-xilanasas de <i>Bacillus subtilis</i> producido por <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	Evaluación de la seguridad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración	Diciembre de 2017	Unión Europea	Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)
Endo-1,4-beta-xilanasas de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> producido por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-24584	Evaluación de la seguridad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración	Diciembre de 2017	Unión Europea	Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)
Endo-1,4-beta-xilanasas de <i>Thermotoga maritima</i> producido por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-27588	Evaluación de la seguridad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración	Diciembre de 2017	Unión Europea	Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)

<b>Sustancias</b>	<b>Preguntas que se deben contestar</b>	<b>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</b>	<b>Propuesto por</b>	<b>Proveedor de los datos</b>
Sustancias aromatizantes (3 nuevas + 27 de las listas de prioridades anteriores + 1 para reevaluación + 39 para las que el JECFA solicitó información adicional = 70 en total)	Evaluación o reevaluación de la seguridad y establecimiento de especificaciones o revisión de especificaciones, según corresponda	Diciembre de 2017	Estados Unidos de América	IOFI Dr. Sean V. Taylor (staylor@vertosolutions.net)
Goma gellan (SIN 418) (A la espera de la confirmación de la justificación tecnológica del CCNFSDU)	Evaluación de la seguridad para uso en preparados para lactantes, preparados para fines médicos especiales para lactantes, y preparados de continuación	A confirmar durante la CCFA50	Estados Unidos de América	Abbott Nutrition Sr. Paul Hanlon (paul.hanlon@abbott.com)
Glucosa oxidasa de <i>Penicillium chrysogenum</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)
Ester de glicerol de colofonia de madera (GEWR) (SIN445(iii))	Revisión de especificaciones para permitir especies adicionales de pino como materias de origen	Diciembre de 2017	Unión Europea	Resinas Sineticas Sr. Vasilios Fotopoulos (vasilios@trchemicals.com) (IFAC también proporcionará datos).
Oro (SIN 175)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	A confirmar antes de la CCFA50	CCFA49	
SIN 1205 Copolímero de metacrilato básico	Evaluación de la seguridad en el uso como agente de glaseado/revestimiento en los suplementos alimenticios (Cat. 13.6) y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Evonik Nutrition & Care GmbH Dr. Uta Deiting (uta.deiting@evonik.com)
SIN 1206 Copolímero de metacrilato neutro	Evaluación de la inocuidad en el uso como agente de glaseado/revestimiento en los suplementos alimenticios (Cat. 13.6) y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Evonik Nutrition & Care GmbH Dr. Uta Deiting (uta.deiting@evonik.com)

SIN 1207 Copolímero de metacrilato aniónico	Evaluación de la inocuidad en el uso como agente de glaseado/revestimiento en los suplementos alimenticios (Cat. 13.6) y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Evonik Nutrition & Care GmbH Dr. Uta Deiting (uta.deiting@evonik.com)
Inulinasa de <i>Aspergillus ficuum</i> producido por <i>Aspergillus oryzae</i> , cepa MUCL 44346	Evaluación de la seguridad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración	Diciembre de 2017	Unión Europea	Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)
Lactasa de <i>Bifidobacterium bifidum</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes Sr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)
Lipasa de <i>Aspergillus oryzae</i> que expresa un gen modificado de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes Sr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)
Lipasa de <i>Mucor javanicus</i>	Evaluación de la inocuidad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones.	Diciembre de 2017	Japón	Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)
Luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(i))	Reevaluación de la seguridad para ampliar la IDA "no especificada" para los ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> a Luteína de <i>Tagetes erecta</i> , y revisión de especificaciones Revisión de las especificaciones con respecto al "rango de fusión".	Diciembre de 2017	Suiza	DSM Nutritional Products Europe Ltd Sr. Dirk Cremer (dirk.cremer@dsm.com)

Natamicina (SIN 235) <sup>1</sup>	Reevaluación de la seguridad y revisión de las especificaciones debido a los nuevos datos sobre el papel de la natamicina en el fomento de la resistencia a los antimicrobianos, así como de la aceleración de la virulencia y el potencial patógeno de los patógenos humanos transmitidos por los alimentos	Diciembre de 2017	Federacion de Rusia	Centro Federal de Investigación sobre Nutrición, Biotecnología y Seguridad Alimentaria ( <a href="mailto:codex@ion.ru">codex@ion.ru</a> )
Nisina (SIN 234) <sup>7</sup>	Reevaluación de la seguridad y revisión de las especificaciones debido a los nuevos datos sobre el papel de la nisina en el fomento de la resistencia a los antimicrobianos, así como de la aceleración de la virulencia y el potencial patógeno de los patógenos humanos transmitidos por los alimentos	Diciembre de 2017	Federacion de Rusia	Centro Federal de Investigación sobre Nutrición, Biotecnología y Seguridad Alimentaria ( <a href="mailto:codex@ion.ru">codex@ion.ru</a> )
Fosfatidil inositol fosfolipasa C específica de una cepa genéticamente modificada de <i>Pseudomonas fluorescens</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman ( <a href="mailto:mariella.kuilman@dsm.com">mariella.kuilman@dsm.com</a> )
Fosfodiesterasa de <i>Penicillium citrinum</i>	Evaluación de la inocuidad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones.	Diciembre de 2017	Japón	Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa ( <a href="mailto:tomonari_ogawa@amano-enzyme.com">tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</a> )
Fosfolipasa A2 de páncreas de porcino expresado en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman ( <a href="mailto:mariella.kuilman@dsm.com">mariella.kuilman@dsm.com</a> )
Fosfolipasa A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017 2015	Japón	Nagase ChemteX Corporation Sr. Kensaku Uzura ( <a href="mailto:kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp">kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp</a> )

<sup>7</sup> A tratar por el JECFA u otros mecanismos a través del Programa de Asesoramiento Científico FAO/OMS.



Proteasa Aqualisin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> producido por <i>B. subtilis</i> , Cepa LMGS 25520	Evaluación de la seguridad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración	Diciembre de 2017	Unión Europea	Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)
Extracto de romero (SIN 392)	(1) Datos pendientes - estudios para dilucidar el potencial de toxicidad para el desarrollo y la reproducción (2) Datos pendientes - información de validación sobre el método de determinación de los disolventes residuales (3) Datos pendientes - datos sobre las dosis de uso típicas en los alimentos	A confirmar antes de la CCFA50	CCFA49	
Plata (SIN 174)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	A confirmar antes de la CCFA50	CCFA49	
Sorbato de sodio (SIN 201)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	A confirmar antes de la CCFA50	CCFA 49	
Extracto de espirulina	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones para su uso como colorante	Diciembre de 2017	Estados Unidos de América	IACM Sarah Codrea (scodrea@vertosolutions.net)
Glucósidos de esteviol (SIN 960)	(1) Datos pendientes - método de ensayo para sustituir el método existente para incluir todos los glucósidos de esteviol que sea posible, junto con información de validación de apoyo y cromatogramas (2) Datos pendientes - análisis de al menos 5 lotes de muestras comerciales, incluidos los cromatogramas	Diciembre de 2017	CCFA49	CCC Sra. Allison Cooke (acooke@caloriecontrol.org)

Glucósidos de esteviol (rebaudiosida M)	Evaluación de la seguridad de rebaudiosida M fabricada a partir de dos cepas de levadura de la familia Saccharomyces y establecimiento de especificaciones independientes	Diciembre de 2017	Estados Unidos de América	Intertek Scientific & Regulatory Consultancy Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com)
Transglucosidasa/alfa-glucosidasa de Trichoderma reesei que expresa un gen de alfa-glucosidasa de Aspergillus niger	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt (vincent.sewalt@dupont.com)
Xilanasa de Bacillus licheniformis expresado en B. licheniformis	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)
Xilanasa de Talaromyces emersonii expresado en Aspergillus niger	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)
<b>Colorantes para reevaluación</b>				
Negro brillante	Reevaluación de la seguridad y especificaciones	A confirmar antes de la CCFA50	CCFA49	
Eritrosina (SIN 127)	Reevaluación de la seguridad y especificaciones	Diciembre de 2017	CCFA46 (datos de Japón, IACM, UE)	
Indigotina (SIN 132)	Reevaluación de la seguridad y especificaciones	Diciembre de 2017	CCFA46 (datos de Japón, IACM, UE)	
Rojo 2G	Reevaluación de la seguridad y especificaciones	A confirmar antes de la CCFA50	CCFA49	

**DATOS NECESARIOS PENDIENTES DE 13 ALMIDONES MODIFICADOS**

(1) Se necesitan datos sobre el método de fabricación de todos los almidones modificados

(2) En el cuadro siguiente se enumeran los datos necesarios de cada almidón modificado

#	Almidón modificado	Datos necesarios pendientes	Proveedor de los datos
1	Dextrinas, almidón tostado (SIN 1400)	Método adecuado para la prueba de dispersión o distinción de azúcares reductores	Richard L Barndt LLC Richard Barndt (rbarndt49@gmail.com)
2	Almidón tratado con ácido (SIN 1401)	Método adecuado para la prueba de dispersión o distinción de azúcares reductores	
3	Almidón tratado con álcalis (SIN 1402)	Método adecuado para la prueba de dispersión o distinción de azúcares reductores	
4	Almidón blanqueado (SIN 1403)	Niveles típicos de reactivos o subproductos residuales	
5	Almidón tratado con enzimas (SIN 1405)	Método adecuado para la prueba de dispersión o distinción de azúcares reductores	
6	Fosfato de monoalmidón (SIN 1410)	Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de fosfato	
7	Fosfato de dialmidón (SIN 1412)	Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de fosfato y enlace cruzado	
8	Fosfato de dialmidón fosfatado (SIN 1413)	Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de fosfato y enlace cruzado	
9	Fosfato de dialmidón acetilado (SIN 1414)	Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de fosfato y enlace cruzado	
10	Fosfato de dialmidón acetilado (SIN 1422)	Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de fosfato; Niveles de ácido adípico	
11	Almidón hidroxipropílico (SIN 1440)	Método adecuado para la determinación de clorhidrina de propileno	
12	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico (SIN 1442)	Método adecuado para la determinación de clorhidrina de propileno Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de fosfato	
13	Octenil succinato sódico de almidón (SIN 1450)	Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de octenilsuccinato	