

Mayo de 2005

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 13 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

28º período de sesiones

Sede de la FAO (Roma), 4-9 de julio de 2005

**CUESTIONES DERIVADAS DE LOS INFORMES DE LOS COMITÉS Y LOS GRUPOS
DE ACCIÓN DEL CODEX**

Cuestiones que incluyen las planteadas después del 19 de marzo de 2005

Cuestiones planteadas en el 27º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius¹

Propuesta relativa a una nueva Norma para el Parmesano

1. En el 27º período de sesiones de la Comisión se examinó si se debía comenzar o no a elaborar una Norma para el Queso Parmesano. Sin embargo, en vista de la falta de consenso y considerando que la séptima reunión del CCMMP estaba programada en un principio para abril de 2006, la Comisión convino en aplazar hasta su 28º período de sesiones la decisión relativa a la elaboración de una Norma para el Parmesano (ALINORM 04/27/41, párr. 150, Apéndice X).

Cuestiones planteadas por los Comités pertinentes del Codex sobre el Proyecto de Mandato para la Consulta FAO/OMS de Expertos sobre los Usos de Cloro Activo

2. En la 37ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) se examinó el Mandato de la Consulta en el ámbito de sus atribuciones (ALINORM 05/28/13, párrs. 170-174, Apéndice VI).

3. En su 37ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) acordó remitir al 28º período de sesiones de la Comisión la información sobre el mandato y los antecedentes contenida en los documentos CX/FAC 05/37/16 y CX/FAC 05/37/16-Add.1, para que la transmitiera a la FAO y la OMS, junto con el mandato preparado por el CCFH (ALINORM 05/28/12, párr. 108, Apéndice XV).

¹ Véanse también los párrs. 10 a 12 de la ALINORM 05/28/9D.

Cuestiones planteadas por otros Comités y Grupos de Acción del Codex después del 19 de marzo de 2005

COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas

4. En su 27ª reunión el Comité recordó que su reunión anterior había ratificado varios métodos que correspondían a disposiciones específicas en la norma, y había ratificado provisionalmente otros métodos hasta que el Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas estableciera valores numéricos.
5. El Comité acordó pedir la opinión de la Comisión sobre si estos métodos podrían ser considerados para ratificación en relación con los criterios de autenticidad y calidad, desde el punto de vista del procedimiento, puesto que no se habían establecido valores numéricos.
6. El Comité acordó proponer a la Comisión que añadiera las siguientes disposiciones al final de la sección 3.4 Verificación de la Composición, Calidad y Autenticidad

La verificación de la autenticidad /calidad de una muestra puede ser evaluada por comparación de datos para la muestra, generados usando métodos apropiados incluidos en la norma, con aquéllos producidos para la fruta del mismo tipo y de la misma región, permitiendo variaciones naturales, cambios estacionales y por variaciones ocurridas debido a la elaboración/procesamiento (ALINORM 05/28/23, párr. 59-64).

Año de publicación

7. El Comité recordó que en su última reunión se habían debatido las propuestas del Comité sobre Grasas y Aceites para eliminar el año de publicación, pero que había decidido mantenerlo, porque éste había sido apoyado por varias delegaciones.
8. El Comité recordó que en aplicación de la ISO/IEC 17025: 1999, mencionada en el documento CAC/GL 27, los analistas debían usar la versión más actualizada de los métodos de análisis. Sin embargo, el año de publicación mencionado en los métodos ratificados por el CCMAS frecuentemente dejaba de ser actual y se hacía referencia a métodos que ya se “consideraban no existentes”, lo cual creaba serias dificultades.
9. Después de algunas discusiones, el Comité acordó incluir una nota a fines de aclaración en la lista de métodos (CODEX STAN 234 1999) para que “la versión más actualizada del método sea utilizada, en aplicación del ISO/IEC 17025: 1999” (ALINORM 05/28/23, párr. 84-88).

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Mandato del CCFAC

10. En respuesta a la petición formulada por la Comisión en su último período de sesiones de que revisara su mandato con respecto a los planes de muestreo², el Comité convino en revisar el punto d) de su mandato de manera que dijera: “Examinar los métodos de muestreo y análisis para su determinación en alimentos y piensos” y colocar el punto d) revisado después del punto b) para mayor claridad (ALINORM 05/28/12, párr. 9, Apéndice IIf)³.

² ALINORM 04/27/41, párr. 99.

³ Se espera que la Comisión apruebe esta enmienda del mandato del CCFAC tras su ratificación por el CCGP.

Definiciones relacionadas con el análisis de riesgos

11. El Comité manifestó su apoyo a las definiciones de “objetivo de inocuidad de los alimentos”, “objetivo de rendimiento” y “criterio de rendimiento” que había adoptado la Comisión en su último período de sesiones y había remitido a todos los Comités interesados en el análisis de riesgos para pedirles asesoramiento (ALINORM 05/28/12, párr. 10).

Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)

12. El Comité acordó pedir al 28º período de sesiones de la Comisión que modificara el Anexo B (Sistema de Clasificación de los Alimentos) de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios con el fin de incluir el agua de coco como ejemplo en la descripción de la categoría de alimentos 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas) (ALINORM 05/28/12, párr. 11, Apéndice III).

13. El Comité acordó informar al 28º período de sesiones de la Comisión de que, en principio, las dosis máximas para el BHA, el BHT, la TBHQ y el galato de propilo en todas las normas del Codex debían expresarse en contenido de grasa o aceite, según procediera, y en su uso combinado (ALINORM 05/28/12, párr. 67).

14. El Comité acordó pedir a la Secretaría del Codex que preparase una lista de todos los proyectos (Trámite 6) de disposiciones sobre el mismo aditivo para la misma categoría de alimentos que figuraban por partida doble y que facilitase esta información al 28º período de sesiones de la Comisión con la recomendación de que suspendiera el trabajo sobre estas disposiciones (ALINORM 05/28/12, párr. 78)⁴.

15. El Comité acordó informar al 28º período de sesiones de la Comisión de la interrupción del trabajo relativo a diversos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (ALINORM 05/28/12, párr. 83, Apéndice XII).

Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCTA)

16. El 27º período de sesiones de la Comisión ratificó las recomendaciones formuladas por el Comité Ejecutivo en su 54ª reunión acerca de las enmiendas a la NGAA y la NGCTA y de la relación entre esta última y las normas del Codex propuestas por el CCFAC. Pidió que la Secretaría del Codex preparara una lista de los niveles máximos para contaminantes y toxinas que figuraran en las normas del Codex sobre productos y que no fueran coherentes con la NGCTA, a fin de que la Comisión pudiera revocarlos oficialmente (ALINORM 04/27/41, párr. 138).

17. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial de pedir al 28º período de sesiones de la Comisión que suprimiera los niveles máximos para el plomo en las normas del Codex para productos específicos como zumos (jugos) y néctares de frutas y productos cárnicos elaborados y que modificara en consecuencia la Lista I. Al hacer esta petición, el Comité observó que todas las normas del Codex para productos específicos como zumos (jugos) y néctares de frutas serían revocadas cuando el Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas fuera adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 05/28/12, párr. 119, Apéndice XVII).

Disposiciones en materia de asesoramiento científico

18. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo de remitir al 28º período de sesiones de la Comisión la siguiente declaración con respecto a la grave situación de la contribución de la OMS a las actividades del JECFA: “El CCFAC expresa su preocupación por la situación financiera en que se encuentra el trabajo del JECFA. El CCFAC quisiera pedir a la Comisión que señale esta preocupación a la atención del Director General de la OMS y solicite una financiación sostenible a largo plazo de las actividades necesarias para respaldar el trabajo de la Comisión, en particular las actividades del JECFA y conexas” (ALINORM 05/28/12, párr. 224).

⁴ Véase el Anexo 3.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

Etiquetado del país de origen

19. En respuesta a una consulta de la 32ª reunión del Comité sobre el etiquetado del país de origen, el 27º período de sesiones de la Comisión reconoció la imposibilidad de llegar a una conclusión en la fase en curso sobre si realizar o no nuevos trabajos relativos al etiquetado del país de origen y acordó remitir las siguientes preguntas al Comité sobre Etiquetado de los Alimentos para que las examinara:

- a) *si las disposiciones vigentes de las secciones 4.5.1 y 4.5.2 sobre el etiquetado del país de origen que figuraban en la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados eran adecuadas para responder a las necesidades de los Miembros respecto al etiquetado del país de origen;*
- b) *si los países habían tenido dificultades para interpretar dichas disposiciones.*

20. En la 33ª reunión del Comité se examinó esta cuestión teniendo en cuenta las respuestas de los miembros a las dos preguntas anteriores y se reconoció que no había consenso en este momento sobre la necesidad de nuevos trabajos sobre el etiquetado del país de origen. Por lo tanto, el Comité acordó que no se debía iniciar ningún nuevo trabajo y que se debía suprimir el examen de este tema del programa (ALINORM 05/28/22, párr 85).

Otros asuntos

21. En el debate sobre la ratificación de las disposiciones de etiquetado en los proyectos de normas para frutas y hortalizas frescas, la delegación de Australia propuso eliminar la nota de pie de página relativa a su aceptación, pues el Comité sobre Principios Generales había propuesto la eliminación del procedimiento de aceptación. La Secretaría indicó que esto sería posible sólo después de la abolición de tal procedimiento por la Comisión, y recordó que aparecía una nota similar en la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados. Se indicó también que la eliminación de todas esas referencias en las normas del Codex se haría mediante una enmienda posterior a la abolición del procedimiento de aceptación. El Comité acordó llamar la atención de la Comisión sobre la aceptación de las normas del Codex, para enmendarlas de la manera que fuera necesario, tras la abolición del procedimiento de aceptación (ALINORM 05/28/22, párr. 28).

Nota: Las notas de pie de página relativas a la notificación de aceptación por parte de los gobiernos aparecen en la *Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* y en todas las normas para frutas y hortalizas. La nota de pie de página de la Sección 1. *Ámbito de aplicación de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* es la siguiente:

Se pide a los gobiernos que, cuando comuniquen su posición sobre la aceptación de la presente norma, indiquen cualesquiera disposiciones relativas a la presentación de información obligatoria en la etiqueta y el etiquetado, vigentes en su país, que no estén reguladas por la presente norma

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

NOTIFICACIÓN DE LA ACEPTACIÓN

22. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, en su 13ª reunión (mayo de 2005), suprimió las notas de pie de página referentes a la notificación de la aceptación a la Comisión del Codex Alimentarius, a la luz de la recomendación del Comité del Codex sobre Principios Generales de eliminar el procedimiento de aceptación del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius y aplicar esta decisión a todas las normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas (párrs. 19, 34 y 53 de la ALINORM 05/28/35).

23. Esta cuestión se analizó durante el examen del modelo general para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas y el proyecto de Norma del Codex para el Tomate en el que se decidió suprimir las notas a pie de página referentes a la notificación de la aceptación de ésta y todas las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas de la manera siguiente:

Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

Sección 1 – Definición

24. El Comité también **acordó suprimir la nota de pie de página que se refiere a la aceptación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas**, a saber: “*Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para [nombre común del producto], deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación*”. Esta decisión se tomó a la luz de la recomendación de la última reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales⁵ (abril de 2005) de cancelar el procedimiento de aceptación del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius. El Comité observó que el procedimiento de aceptación ya no era pertinente en el marco de los Acuerdos OTC y MSF de la OMC.

Proyecto de Norma del Codex para el Tomate

Sección 1 – Definición del producto

25. En vista de la recomendación de la última reunión del Comité del Codex sobre los Principios Generales (CCGP)⁹ de abolir el procedimiento de aceptación y enviar a la Comisión propuestas de enmiendas del Manual de Procedimiento del Codex para este efecto, el Comité eliminó la nota de pie de página (1). **Se acordó que esta modificación se aplicaría a todas las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas.**

Sección 7.2 – Envases no destinados a la venta al por menor

26. Por coherencia con la decisión anterior relativa a la notificación de la aceptación de la Norma a la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité eliminó la nota de pie de página (3) y **acordó que esta modificación se aplicaría a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.**

ENMIENDA DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

27. Durante el examen de los requisitos de madurez por grupos de variedades y de la lista de variedades de grano pequeño para las uvas de mesa, se formularon las siguientes consideraciones sobre la dificultad de establecer parámetros de calidad basados en la lista de variedades y su mantenimiento:

Requisitos de madurez

28. El Comité mantuvo un intercambio de puntos de vista sobre las dificultades para establecer los parámetros de madurez, por ejemplo el contenido mínimo de sólidos solubles (nivel Brix mínimo) y la proporción de azúcar/ácido en los productos frescos, debido a diversos factores como las variaciones regionales, climáticas y estacionales. **Además, se formularon preguntas relacionadas con el criterio de actualización de los cuadros que enumeran los parámetros de madurez por grupos de variedades.** Se observó que este problema se enmarcaba en la cuestión más general de cómo actualizar las normas del Codex que contenían listas de variedades.

⁵ ALINORM 05/28/33A, párr. 80, 89 y Apéndice II.

Lista de variedades de grano pequeño

29. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre la utilidad de disponer de una lista de variedades de grano pequeño. **Se expresó la misma inquietud en cuanto a la importancia del mantenimiento de la lista.** Se señaló que el objetivo principal de la lista era distinguir las variedades de grano pequeño con miras al establecimiento de un peso mínimo del racimo para estas variedades.

30. **El Comité convino en solicitar el asesoramiento de la Comisión del Codex Alimentarius en cuanto a la posibilidad de establecer un procedimiento más ágil de enmienda de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, por ejemplo a efectos de incluir nuevas variedades⁶.**

⁶ ALINORM 05/28/35, párrs. 60, 64 y 101.

ANEXO 1

Step 6 Provisions Proposed for Discontinuation by the 37th CCFAC

ACESULFAME POTASSIUM					
Acesulfame Potassium		INS: 950			
Function:		Flavour Enhancer, Sweetener			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.2	Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy-based drinks)		GMP		6
01.3.2	Beverage whiteners		GMP		6
01.4	Cream (plain) and the like		GMP		6
01.6.1	Unripened cheese		GMP		6
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions		GMP		6
04.1.2.10	Fermented fruit products		GMP		6
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	200	mg/kg		6
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10		GMP		6
05.1.4	Cocoa and chocolate products	1000	mg/kg		6
07.1	Bread and ordinary bakery wares		GMP		6
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP		6
11.6	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners		GMP		6
12.2	Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)		GMP		6
12.3	Vinegars	500	mg/kg		6
13.5	Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4		GMP		6
14.1.2.4	Concentrates for vegetable juice	500	mg/kg	Note 127	6
14.1.3.4	Concentrates for vegetable nectar	500	mg/kg	Note 127	6
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa		GMP		6
14.2.3	Grape wines		GMP		6

ACESULFAME POTASSIUM					
Acesulfame Potassium INS: 950					
Function: Flavour Enhancer, Sweetener					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
14.2.4	Wines (other than grape)		GMP		6
14.2.5	Mead		GMP		6
14.2.6	Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP		6
14.2.7	Aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	350	mg/kg		6

ADIPATES					
Adipic Acid INS: 355 Sodium Adipate INS: 356					
Potassium Adipate INS: 357 Ammonium Adipate INS: 359					
Function: Acidity Regulator, Firming Agent, Raising Agent					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.2.1	Fermented milks (plain)		GMP	Note 1	6

ALLURA RED AC					
Allura Red AC INS: 129					
Function:					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.6.1	Unripened cheese		GMP	Note 3	6
01.6.3	Whey cheese		GMP	Note 3	6
01.6.5	Cheese analogues		GMP	Note 3	6
02.1.3	Lard, tallow, fish oil, and other animal fats		GMP		6
02.2.1.2	Margarine and similar products		GMP		6
10.1	Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6
14.2.1	Beer and malt beverages		GMP		6

AMARANTH					
Amaranth		INS: 123			
Function:		Colour			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
10.1	Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6

ANNATTO EXTRACTS					
Annatto Extracts		INS: 160b			
Function:		Colour			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	10	mg/kg		6
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	100	mg/kg	Note 9	6
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit		GMP		6
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	25	mg/kg	Note 9	6
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	12	mg/kg	Note 8	6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	12	mg/kg	Note 8	6
07.1	Bread and ordinary bakery wares		GMP		6
09.3	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	15	mg/kg	Note 9	6
10.1	Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6
11.3	Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3		GMP		6
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)		GMP		6
13.6	Food supplements		GMP		6
14.2.3.3	Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine		GMP		6

ASCORBIC ACID					
Ascorbic Acid		INS: 300			
Function:		Antioxidant, Colour Retention Agent			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
14.2.3	Grape wines	200	mg/kg		6

ASPARTAME					
Aspartame		INS: 951			
Function:		Flavor Enhancer, Sweetener			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.3.2	Beverage whiteners		GMP	Note 2	6
01.4.1	Pasteurized cream (plain)		GMP		6
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)		GMP		6
01.4.3	Clotted cream (plain)		GMP		6
01.5.1	Milk powder and cream powder (plain)		GMP		6
01.6.1	Unripened cheese		GMP		6
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions		GMP		6
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce)	300	mg/kg		6
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa		GMP		6

AZORUBINE					
Azorubine		INS: 122			
Function:		Colour			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200	mg/kg		6

CALCIUM CHLORIDE					
Calcium Chloride		INS: 509			
Function:		Firming Agent, Stabilizer, Thickener			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	3200	mg/kg		6

CARAMEL COLOUR, CLASS III					
Caramel Colour, Class III - Ammonia Process		INS: 150c			
Function:		Colour			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
02.2.1.2	Margarine and similar products		GMP		6
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions		GMP		6
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products		GMP		6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products		GMP		6
06.6	Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)		GMP		6
07.1.2	Crackers, excluding sweet crackers		GMP		6
12.3	Vinegars		GMP		6
14.1.2.2	Vegetable juice		GMP		6
14.1.2.4	Concentrates for vegetable juice		GMP		6
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	5000	mg/kg		6
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa		GMP		6

CARAMEL COLOUR, CLASS IV					
Caramel Colour, Class IV - Ammonia Sulphite Process		INS: 150d			
Function:		Colour			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
02.2.1.2	Margarine and similar products		GMP		6

CARAMEL COLOUR, CLASS IV					
Caramel Colour, Class IV - Ammonia Sulphite INS: 150d Process					
Function: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions		GMP		6
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products		GMP		6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products		GMP		6
06.6	Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)		GMP		6
06.7	Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)		GMP		6
07.1.2	Crackers, excluding sweet crackers		GMP		6
14.1.2.2	Vegetable juice		GMP		6
14.1.2.4	Concentrates for vegetable juice		GMP		6
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	5000	mg/k g		
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa		GMP		6

CAROTENOIDS					
Beta-Carotene (Synthetic) INS: 160ai Beta-Carotene (Blakeslea trispora) INS: 160aii					
Beta-Apo-8'-Carotenal INS: 160e Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester INS: 160f					
Function: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.3.2	Beverage whiteners		GMP		6
01.4	Cream (plain) and the like		GMP		6
01.5.2	Milk and cream powder analogues		GMP		6
01.6.2.2	Rind of ripened cheese		GMP		6
01.6.2.3	Cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces)		GMP		6
01.6.5	Cheese analogues		GMP	Note 3	6
01.6.6	Whey protein cheese		GMP		6
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine		GMP		6
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP	Note 76	6

CAROTENOIDS					
Beta-Carotene (Synthetic)	INS: 160ai	Beta-Carotene (<i>Blakeslea trispora</i>)		INS: 160aii	
Beta-Apo-8'-Carotenal	INS: 160e	Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester		INS: 160f	
Function:	Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)		GMP		6
07.1.2	Crackers, excluding sweet crackers		GMP		6
07.1.3	Other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)		GMP		6
07.1.4	Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs		GMP	Note 116	6
07.1.5	Steamed breads and buns		GMP		6
10.1	Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6
10.2	Egg products		GMP		6
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP		6
14.2.3.2	Sparkling and semi-sparkling grape wines		GMP		6
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200	mg/kg		6

CARRAGEENAN					
Carrageenan	INS: 407				
Function:	Emulsifier, Filler, Stabilizer, Thickener				
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
13.1.2	Follow-up formulae	1000	mg/kg		6

CITRIC ACID					
Citric Acid		INS: 330			
Function:		Acidity Regulator, Antioxidant, Sequestrant			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
14.2.3	Grape wines	700	mg/kg		6

CURCUMIN					
Curcumin		INS: 100i			
Function:		Colour			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.6.1	Unripened cheese		GMP	Note 3	6
01.6.2	Ripened cheese		GMP		6
01.6.3	Whey cheese		GMP	Note 3	6
01.6.5	Cheese analogues		GMP	Note 3	6
01.6.6	Whey protein cheese		GMP		6
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP		6
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)		GMP		6
07.1.1	Breads and rolls		GMP		6
07.1.2	Crackers, excluding sweet crackers		GMP		6
07.1.3	Other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)		GMP		6
07.1.5	Steamed breads and buns		GMP		6
07.1.6	Mixes for bread and ordinary bakery wares		GMP		6
10.1	Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6

CYCLAMATES					
Cyclamic Acid (and Sodium, Potassium, Calcium Salts) INS: 952					
Function: Flavour Enhancer, Sweetener					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
13.5	Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4	1300	mg/kg	Note 17	6

ERYTHORBIC ACID					
Erythorbic Acid INS: 315 Isoascorbic Acid INS: 315					
Function: Antioxidant, Colour Retention Agent					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
14.2.3	Grape wines		GMP		6

HYDROXYBENZOATES, p-					
Ethyl p-Hydroxybenzoate INS: 214 Propyl p-Hydroxybenzoate INS: 216					
Methyl p-Hydroxybenzoate INS: 218					
Function: Preservative					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
11.6	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners		GMP	Note 27	6
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	300	mg/kg	Note 27	6

INDIGOTINE					
Indigotine		INS: 132			
Function:		Colour			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.6.1	Unripened cheese		GMP	Note 3	6
01.6.3	Whey cheese		GMP	Note 3	6
01.6.5	Cheese analogues		GMP	Note 3	6
02.1.3	Lard, tallow, fish oil, and other animal fats		GMP		6
02.2.1.2	Margarine and similar products		GMP		6
10.1	Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6

ISOMALT					
Isomalt		INS: INS: 953			
Function:		Anticaking Agent, Bulking Agent, Emulsifier, Glazing Agent, Sweetener			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
13.1.1	Infant formulae		GMP		6
13.1.2	Follow-up formulae		GMP		6
13.2	Complementary foods for infants and young children		GMP		6

MAGNESIUM CARBONATE					
Magnesium Carbonate		INS: 504i			
Function:		Acidity Regulator, Anticaking Agent, Colour Retention Agent			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
06.2.1	Flours		GMP	Note 57	6
12.1.2	Salt Substitutes		GMP		6
12.2.1	Herbs and spices		GMP	Note 51	6

MALIC ACID (DL-)					
Malic Acid (DL-)		INS: 296			
Function:		Acidity Regulator, Sequestrant			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
14.2.3	Grape wines	1	mg/kg		6

NITRITES					
Potassium Nitrite		INS: 249		Sodium Nitrite	
				INS: 250	
Function:		Colour Retention Agent, Preservative			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
09.2.4.1	Cooked fish and fish products	50	mg/kg	Note 32	6

PHOSPHATES					
Orthophosphoric Acid	INS: 338	Monosodium Orthophosphate	INS: 339i		
Disodium Orthophosphate	INS: 339ii	Trisodium Orthophosphate	INS: 339iii		
Monopotassium Orthophosphate	INS: 340i	Dipotassium Orthophosphate	INS: 340ii		
Tripotassium Orthophosphate	INS: 340iii	Monocalcium Orthophosphate	INS: 341i		
Dicalcium Orthophosphate	INS: 341ii	Tricalcium Orthophosphate	INS: 341iii		
Monoammonium Orthophosphate	INS: 342i	Diammonium Orthophosphate	INS: 342ii		
Monomagnesium Phosphate	INS: 343i	Dimagnesium Orthophosphate	INS: 343ii		
Trimagnesium Orthophosphate	INS: 343iii	Disodium Diphosphate	INS: 450i		
Trisodium Diphosphate	INS: 450ii	Tetrasodium Diphosphate	INS: 450iii		
Tetrapotassium Diphosphate	INS: 450v	Dicalcium Diphosphate	INS: 450vi		
Calcium Dihydrogen Diphosphate	INS: 450vii	Pentasodium Triphosphate	INS: 451i		
Pentapotassium Triphosphate	INS: 451ii	Sodium Polyphosphate	INS: 452i		
Potassium Polyphosphate	INS: 452ii	Sodium Calcium Polyphosphate	INS: 452iii		
Calcium Polyphosphates	INS: 452iv	Ammonium Polyphosphates	INS: 452v		
Bone Phosphate	INS: 542				

Function: Anticaking Agent, Acidity Reg., Adj., Antioxidant, Colour Retention Agent, Emulsifier, Flavour Enhancer, Firming Agent, Flour Treatment Agent, Humectant, Preservative, Raising Agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.1.1	Milk and buttermilk (plain)	880	mg/kg	Note 33	6
01.2	Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy-based drinks)	880	mg/kg	Note 33	6
01.5.2	Milk and cream powder analogues	880	mg/kg	Note 33	6
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	8800	mg/kg	Note 33	6
01.8.2	Dried whey and whey products, excluding whey cheeses	3400	mg/kg	Note 33	6
04.2.1.3	Peeled, cut or shredded fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	1000	mg/kg	Note 33	6
06.2.2	Starches	4000	mg/kg	Note 33	6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	2000	mg/kg	Note 33	6
06.6	Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	5300	mg/kg	Note 33	6
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Notes 22 & 33	
09.3.1	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	1000	mg/kg	Note 33	6
09.3.3	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	1000	mg/kg	Note 33	6
12.2.2	Seasonings and condiments	4000	mg/kg	Note 33	6
14.1.1.2	Table waters and soda waters	890	mg/kg	Note 33	6

POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS					
Polyglycerol Esters of Fatty Acids INS: 475					
Function: Adjuvant, Crystallization Inhibitor, Emulsifier, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
13.6	Food supplements		GMP		6
16.0	Composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15		GMP		6

PONCEAU 4R					
Ponceau 4R		INS: 124			
Function:		Colour			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.6.1	Unripened cheese		GMP	Note 3	6
01.6.3	Whey cheese		GMP	Note 3	6
01.6.5	Cheese analogues		GMP	Note 3	6
10.1	Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6
14.1.2.2	Vegetable juice		GMP		6

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE					
Potassium Dihydrogen Citrate		INS: 332i			
Function:		Acidity Regulator, Antioxidant, Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
13.1.1	Infant formulae		GMP		6
13.1.2	Follow-up formulae		GMP		6

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE					
Propylene Glycol Alginate		INS: 405			
Function:		Adjuvant, Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	5000	mg/kg		6
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	7500	mg/kg		6
12.5	Soups and broths		GMP		6

SACCHARIN					
Saccharin		INS: 954	Saccharin (and Sodium, Potassium, Calcium Salts)		INS: 954
Function:		Flavour Enhancer, Sweetener			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
04.1.2.7	Candied fruit	500	mg/kg		6

SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES					
Sodium Aluminium Phosphate-Acidic		INS: 541i	Sodium Aluminium Phosphate-Basic		INS: 541ii
Function:		Acidity Regulator, Emulsifier, Raising Agent, Stabilizer, Thickener			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4		GMP	Note 6	6

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE					
Sodium Carboxymethyl Cellulose		INS: 466			
Function:		Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products		GMP		6

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE					
Sodium Dihydrogen Citrate		INS: 331i			
Function:		Acidity Regulator, Antioxidant, Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
13.1.1	Infant formulae		GMP		6
13.1.2	Follow-up formulae		GMP		6
13.2	Complementary foods for infants and young children		GMP		6

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS					
Sorbitan Monostearate		INS: 491	Sorbitan Tristearate		INS: 492
Sorbitan Monolaurate		INS: 493	Sorbitan Monooleate		INS: 494
Sorbitan Monopalmitate		INS: 495			
Function: Emulsifier, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
04.1.1.2	Surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16	6
13.5	Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4		GMP		6
13.6	Food supplements		GMP		6
14.2.3	Grape wines		GMP		6

STEAROYL-2-LACTYLATES					
Sodium Stearoyl Lactylate		INS: 481i	Calcium Stearoyl Lactylate		INS: 482i
Function: Emulsifier, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	4500	mg/kg		6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	4500	mg/kg		6

SUCRALOSE					
Sucralose		INS: 955			
Function: Sweetener					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	250	mg/kg		6
04.1.2.1	Frozen fruit	150	mg/kg		6
04.1.2.2	Dried fruit	150	mg/kg		6

SUCRALOSE					
Sucralose		INS: 955			
Function:		Sweetener			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	150	mg/kg		6
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	450	mg/kg		6
04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	250	mg/kg		6
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	1500	mg/kg		6
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	250	mg/kg		6
11.6	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners		GMP		6
14.1.2.2	Vegetable juice	250	mg/kg		6
14.1.2.4	Concentrates for vegetable juice	1250	mg/kg		6
14.1.3.4	Concentrates for vegetable nectar	1250	mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	1250	mg/kg		6
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	250	mg/kg		6

SUCROGLYCERIDES					
Sucroglycerides		INS: 474			
Function:		Emulsifier, Stabilizer, Thickener			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	5000	mg/kg		6

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS					
Sucrose Esters of Fatty Acids INS: 473					
Function: Adjuvant, Emulsifiers, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)		GMP		6
01.4.4	Cream analogues		GMP		6
04.1.1.2	Surface-treated fresh fruit		GMP		6
04.2.1.2	Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP		6
07.1	Bread and ordinary bakery wares		GMP		6
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP		6
13.6	Food supplements		GMP		6

SUNSET YELLOW FCF					
Sunset Yellow FCF INS: 110					
Function: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	300	mg/kg		6

TARTRATES					
Tartaric Acid (L(+)-) INS: 334 Monosodium Tartrate INS: 335i					
Disodium Tartrate INS: 335ii Monopotassium Tartrate INS: 336i					
Dipotassium Tartrate INS: 336ii Potassium Sodium Tartrate INS: 337					
Function: Anticaking Agent, Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bulking Agent, Emulsifier, Flour Treatment Agent, Humectant, Preservative, Raising Agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.6.1	Unripened cheese	26200	mg/kg	Notes 5 & 45	6
02.1	Fats and oils essentially free from water		GMP	Note 45	6

TARTRATES					
Tartaric Acid (L(+)-)	INS: 334	Monosodium Tartrate	INS: 335i		
Disodium Tartrate	INS: 335ii	Monopotassium Tartrate	INS: 336i		
Dipotassium Tartrate	INS: 336ii	Potassium Sodium Tartrate	INS: 337		
Function: Anticaking Agent, Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bulking Agent, Emulsifier, Flour Treatment Agent, Humectant, Preservative, Raising Agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP	Note 45	6
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10		GMP	Note 45	6
05.1.3	Cocoa-based spreads, including fillings	2000	mg/kg	Note 45	6
06.2	Flours and starches (including soybean powder)		GMP	Note 45	6
12.6.4	Clear sauces (e.g., fish sauce)		GMP	Note 45	6
14.2.3.2	Sparkling and semi-sparkling grape wines	2600	mg/kg	Note 45	6
14.2.3.3	Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine	2600	mg/kg	Note 45	6

TARTRAZINE					
Tartrazine	INS: 102				
Function: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.6.1	Unripened cheese		GMP	Note 3	6
01.6.3	Whey cheese		GMP	Note 3	6
01.6.5	Cheese analogues		GMP	Note 3	6
02.1.3	Lard, tallow, fish oil, and other animal fats		GMP		6
02.2.1.2	Margarine and similar products		GMP		6
10.1	Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6
14.1.2.2	Vegetable juice		GMP		6
14.2.1	Beer and malt beverages		GMP		6

TOCOPHEROLS					
Mixed Tocopherols Concentrate		INS: 306	Alpha-Tocopherol		INS: 307
Function:		Antioxidant			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
02.2.1.1	Butter and concentrated butter		GMP		6
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products		GMP		6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products		GMP		6

TRIPOTASSIUM CITRATE					
Tripotassium Citrate		INS: 332ii			
Function:		Acidity Regulator, Antioxidant, Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
13.1.1	Infant formulae		GMP		6

XANTHAN GUM					
Xanthan Gum		INS: 415			
Function:		Stabilizer, Thickener			
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
02.1	Fats and oils essentially free from water		GMP		6
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	4000	mg/kg		6

Notes to the Comments for the General Standard for Food Additives

- Note 1: As adipic acid
- Note 2: On dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.
- Note 3: Surface treatment.
- Note 4: For decoration, stamping, marking or branding the product.
- Note 5: Used in raw materials for manufacture of the finished food.
- Note 6: As aluminium.
- Note 7: Use level not in finished food.

- Note 8: As bixin.
- Note 9: As total bixin or norbixin.
- Note 10: As ascorbyl stearate.
- Note 11: Flour basis.
- Note 12: Carryover from flavouring substances.
- Note 13: As benzoic acid.
- Note 14: Served at greater than 5-fold dilution.
- Note 15: Fat or oil basis.
- Note 16: For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish.
- Note 17: As cyclamic acid.
- Note 18: Added level; residue not detected in ready-to-eat food.
- Note 19: Used in cocoa fat; use level on ready-to-eat basis.
- Note 20: On total amount of stabilizers, thickeners and/or gums.
- Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.
- Note 22: For use in smoked fish products only.
- Note 23: As iron.
- Note 24: As anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 25: As formic acid.
- Note 26: For use in baking powder only.
- Note 27: As p-hydroxybenzoic acid.
- Note 28: ADI conversion: if a typical preparation contains 0.025 µg/U, then the ADI of 33,000 U/kg bw becomes:
[(33000 U/kg bw) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0.825 mg/kg bw
- Note 29: Reporting basis not specified.
- Note 30: As residual NO₃ ion.
- Note 31: Of the mash used.
- Note 32: As residual NO₂ ion.
- Note 33: As phosphorus.
- Note 34: Anhydrous basis.
- Note 35: For use in cloudy juices only.
- Note 36: Residual level.
- Note 37: As weight of nonfat milk solids.
- Note 38: Level in creaming mixture.
- Note 39: Only when product contains butter or other fats and oils.
- Note 40: INS 451i only, to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates.
- Note 41: Use in breading or batter coatings only.
- Note 42: As sorbic acid
- Note 43: As tin.
- Note 44: As residual SO₂.
- Note 45: As tartaric acid.
- Note 46: As thiodipropionic acid.
- Note 47: On egg yolk weight, dry basis.
- Note 48: For olives only.

- Note 49: For use on citrus fruits only.
- Note 50: For use in fish roe only.
- Note 51: For use in herbs only.
- Note 52: For use in butter only.
- Note 53: For use in coatings only.
- Note 54: For use in cocktail cherries and candied cherries only.
- Note 55: Added level.
- Note 56: Provided starch is not present.
- Note 57: GMP is 1 part benzoyl peroxide and not more than 6 parts of the subject additive by
- Note 58: As calcium.
- Note 59: Use as packing gas.
- Note 60: If used as a carbonating agent, the CO₂ in the finished wine shall not exceed 39.2 mg/kg.
- Note 61: For use in minced fish only.
- Note 62: As copper.
- Note 63: On amount of dairy ingredients.
- Note 64: Level added to dry beans; 200 mg/kg in ready-to-eat food, anhydrous basis.
- Note 65: Carryover from nutrient preparations.
- Note 66: As formaldehyde. For use in provolone cheese only.
- Note 67: Except for use in liquid egg whites at 8800 mg/kg as phosphorus, and in liquid whole eggs at 14,700 mg/kg as phosphorus.
- Note 68: For use in natural mineral waters only.
- Note 69: Use as carbonating agent.
- Note 70: As the acid.
- Note 71: Calcium, potassium and sodium salts only.
- Note 72: Ready-to-eat basis.
- Note 73: Except whole fish.
- Note 74: Use level for deep orange coloured cheeses; 25 mg/kg for orange coloured cheeses; 10 mg/kg for normal coloured cheeses.
- Note 75: Use in milk powder for vending machines only.
- Note 76: Use in potatoes only.
- Note 77: As mono-isopropyl citrate.
- Note 78: For use in tocino (fresh, cured sausage) only.
- Note 79: For use on nuts only.
- Note 80: Equivalent to 2 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 81: Equivalent to 1 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 82: For use in shrimp; 6000 mg/kg for Crangon crangon and Crangon vulgaris.
- Note 83: For use in sauce only.
- Note 84: For infants over 1 year of age only.
- Note 85: Excluding use in surimi and fish roe products at 500 mg/kg.
- Note 86: Use in whipped dessert toppings other than cream only.
- Note 87: Treatment level.
- Note 88: Carryover from the ingredient.

- Note 89: Except for use in dried tangle (KONBU) at 150 mg/kg.
- Note 90: For use in milk-sucrose mixtures used in the finished product.
- Note 91: Benzoates and sorbates, singly or in combination.
- Note 92: On the weight of the protein before re-hydration.
- Note 93: Except natural wine produced from *Vitis Vinifera* grapes.
- Note 94: For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only.
- Note 95: For use in surimi and fish roe products only.
- Note 96: Carryover from use in fats.
- Note 97: In cocoa and chocolate products.
- Note 98: For dust control.
- Note 99: For use in fish fillets and minced fish only.
- Note 100: For use as a dispersing agent in dill oil used in the final food.
- Note 101: Level based on the maximum recommended daily dose of 475 mg/dose, assuming one 600 mg tablet is consumed per day.
- Note 102: For use as a surfactant or wetting agent for colours in the food.
- Note 103: Except for use in special white wines at 400 mg/kg.
- Note 104: Maximum 5000 mg/kg residue in bread and yeast-leavened bakery products.
- Note 105: Except for use in dried gourd strips (KAMPYO) at 5000 mg/kg.
- Note 106: Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.
- Note 107: Except for use in food-grade dendridic salt at 29,000 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 108: For use on coffee beans only.
- Note 109: Use level reported as $25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (106\text{mg}/\text{kg}) = 3000 \text{ mg}/\text{kg}$
- Note 110: For use in frozen French fried potatoes only.
- Note 111: For use in dipping solution only.
- Note 112: For use in grated cheese only.
- Note 113: Excluding butter.
- Note 114: Excluding cocoa powder.
- Note 115: For use in pineapple juice only.
- Note 116: For use in doughs only.
- Note 117: Except for use in loganiza (fresh, uncured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 118: Except for use in tocino (fresh, cured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 119: As carrier for flavours.
- Note 120: Except for use in caviar at 2500 mg/kg.
- Note 121: Excluding fermented fish products at 1000 mg/kg.
- Note 122: Subject to national legislation of the importing country.
- Note 123: 1000 mg/kg for beverages with pH greater than 3.5.
- Note 124: Only for products containing less than 7% ethanol.
- Note 125: For use as a release agent for baking pans in a mixture with vegetable oil.
- Note 126: For releasing dough in dividing or baking only.
- Note 127: As served to the consumer.
- Note 128: INS 334 only.

Note 129: For use as an acidity regulator in grape juice.

Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroquinone (TBHQ, INS 319), and Propyl Gallate (INS 310).

Note 131: On a dried weight basis of the high intensity sweetener.

Note 132: Excluding dried glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 150 mg/kg and glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 400 mg/kg.