



PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

46.^a reunión

Hong Kong, China, 17 al 21 de marzo de 2014

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

BACKGROUND

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

2. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración de normas del Codex que figuran a continuación se presentaron para su aprobación desde la 46.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y se presentan en el siguiente orden:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aceptable²

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

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

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

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

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

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

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

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

33.^a reunión del Comité del Codex sobre el Pescado y los Productos Pesqueros (CCFFP)

(A) Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Frescos, Crudos y Congelados Rápidamente⁴

1. En respuesta a las observaciones efectuadas por el 45.º CCFA en el proceso de aprobación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios el Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Crudos, Frescos y Congelados Rápidamente (en la sección Carne de pectínidos congelada rápidamente y Pectínidos con huevos elaborados con fosfatos), el 33.º CCFFP acordó presentar los aditivos alimentarios en formato de tabla, de acuerdo con la propuesta del CCFA, y convino en informar al mismo de que los fosfatos tienen amplia difusión y también justificación tecnológica en los productos congelados rápidamente.

2. **Se invita** al Comité a que considere para su aprobación, las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Crudos, Frescos y Congelados Rápidamente (ver Anexo 1).

(B) Disposiciones para aditivos alimentarios en otras normas para el pescado y los productos pesqueros⁵

3. **Se invita** al Comité a que considere para su aprobación, las disposiciones sobre aditivos alimentarios revisadas (ver Anexo 2), de las normas siguientes:

- *Norma para los Camarones Congelados Rápidamente* (CODEX STAN 92-1981)
- *Norma para Langostas Congeladas Rápidamente* (CODEX STAN 95-1981)
- *Norma para Bloques de Filete de Pescado, Carne de Pescado Picada y Mezclas de Filetes y Carne de Pescado Picada* (CODEX STAN 165-1989)
- *Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados y Congelados Rápidamente* (CODEX STAN 166-1989)
- *Norma para Pescados no Eviscerados y Eviscerados Congelados Rápidamente* (CODEX STAN 190-1995)

⁴ REP14/FFP Párr. 47 y Apéndice III.

⁵ REP14/FFP Párrs 97-100, 106 y Apéndice VI.

DRAFT STANDARD FOR FRESH AND QUICK FROZEN RAW SCALLOP PRODUCTS

4. FOOD ADDITIVES

4.1 Scallop Meat and Roe-on Scallop Meat

No food additives are permitted in the products defined in section 2.1.1 **2.1.1 Scallop Meat** and 2.1.2. **2.1.2 Roe-on Scallop Meat**

4.2 Quick Frozen Scallop Meat and Quick Frozen Roe-on Scallop Meat Processed With Phosphates

<u>Humectant / Sequestrant</u>				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg as phosphorus	A group MTDI 70 mg/kg bw as phosphorus from all food sources, (26 th JECFA, 1982)	In GSFA food category 09.2.1 "Frozen fish, fish fillet and fish products, including molluscs, crustacean and echinoderms" : phosphates: ML 2 200 mg/kg (as phosphorus)

Anexo 2**FOOD ADDITIVE PROVISIONS IN STANDARDS FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS**

Note: New provisions for endorsement are presented in **underlined/bold font** and deletion in ~~strike through font~~

**STANDARD FOR QUICK FROZEN SHRIMPS OR PRAWNS
CODEX STAN 92-1981**

4. FOOD ADDITIVES

Only the use of the following additives is permitted.

New provisions for endorsement are presented in **underlined/bold font** and deletion in ~~strike through font~~

Acidity Regulators				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
330	Citric acid	GMP	Group ADI "Not Limited for citric acid and its calcium, potassium, sodium and ammonium salts (17 th JECFA, 1973)	GSFA Table 3
Humectants – Moisture/Water Retention Agents				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
339(i)	<u>Sodium dihydrogen phosphate</u>	<u>2200 mg/kg as phosphorus, singly or in combination</u>	A group MTDI 70 mg/kg bw as phosphorus from all food sources, (26 th JECFA, 1982)	In GSFA food category 09.2.1 "Frozen fish, fish fillet and fish products, including molluscs, crustacean and echinoderms": phosphates: ML 2 200 mg/kg (as phosphorus)
339(ii)	<u>Disodium hydrogen phosphate</u>			
339(iii)	<u>Trisodium phosphate</u>			
340(i)	<u>Potassium dihydrogen phosphate</u>			
340(ii)	<u>Dipotassium hydrogen phosphate</u>			
340(iii)	<u>Tripotassium phosphate</u>			
341(i)	<u>Calcium dihydrogen phosphate</u>			
341(ii)	<u>Calcium hydrogen phosphate</u>			
341(iii)	<u>Tricalcium phosphate</u>			
450(i)	<u>Disodium diphosphate</u>			
450(ii)	<u>Trisodium diphosphate</u>			
450(iii)	Tetrasodium diphosphate			
450(v)	Tetrapotassium diphosphate			
450(vii)	<u>Calcium dihydrogen diphosphate</u>			
451(i)	Pentasodium triphosphate			
451(ii)	Pentapotassium triphosphate			
452(i)	<u>Sodium polyphosphate</u>			
452(ii)	<u>Potassium polyphosphate</u>			
452(iii)	<u>Sodium calcium polyphosphate</u>			
452(iv)	<u>Calcium polyphosphate</u>			
452(v)	<u>Ammonium polyphosphate</u>			
542	<u>Bone phosphate</u>			

Antioxidants				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
300	Ascorbic acid (L-)	GMP		
Colours				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
124	Ponceau 4R	30 mg/kg in heat-treated products only		
Preservatives				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
221	Sodium sulphite	100 mg/kg in the edible part of the raw product, or 30 mg/kg in the edible part of the cooked product, singly or in combination, expressed as SO ₂		
223	Sodium metabisulphite			
224	Potassium metabisulphite			
225	Potassium sulphite			

STANDARD FOR QUICK FROZEN LOBSTERS

CODEX STAN 95-1981

4. FOOD ADDITIVES

Only the use of the following additives is permitted.

Humectants – Moisture/Water Retention Agents				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
339(i)	Sodium dihydrogen phosphate	<u>2200 mg/kg as phosphorus, singly or in combination</u>	A group MTDI 70 mg/kg bw as phosphorus from all food sources, (26 th JECFA, 1982)	In GSFA food category 09.2.1 "Frozen fish, fish fillet and fish products, including molluscs, crustacean and echinoderms" : phosphates: ML 2 200 mg/kg (as phosphorus)
339(ii)	Disodium hydrogen phosphate			
339(iii)	Trisodium phosphate			
340(i)	Potassium dihydrogen phosphate			
340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate			
340(iii)	Tripotassium phosphate			
341(i)	Calcium dihydrogen phosphate			
341(ii)	Calcium hydrogen phosphate			
341(iii)	Tricalcium phosphate			
450(i)	Disodium diphosphate			
450(ii)	Trisodium diphosphate			
450(iii)	Tetrasodium diphosphate			
450(v)	Tetrapotassium diphosphate			
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate			
451(i)	Pentasodium triphosphate			

451(ii)	Pentapotassium triphosphate			
452(i)	Sodium polyphosphate			
452(ii)	Potassium polyphosphate			
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate			
452(iv)	Calcium polyphosphate			
452(v)	Ammonium polyphosphate			
542	Bone phosphate			
Preservatives				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
221	Sodium sulphite	100 mg/kg in the edible part of the raw product, or 30 mg/kg in the edible part of the cooked product, singly or in combination, expressed as SO ₂	A group ADI 0-0.7 mg/kg bw as SO ₂ for sulphites (51 st JECFA, 1998)	
223	Sodium metabisulphite			
224	Potassium metabisulphite			
225	Potassium sulphite			
228	Potassium bisulphite (for use in the raw product only)			
Antioxidants				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
300	Ascorbic acid	GMP		
301	Sodium ascorbate			
303	Potassium ascorbate			

STANDARD FOR QUICK FROZEN BLOCKS OF FISH FILLET, MINCED FISH FLESH AND MIXTURES OF FILLETS AND MINCED FISH FLESH

CODEX STAN 165-1989

4. FOOD ADDITIVES

Only the use of the following additives is permitted.

Humectants – Moisture/Water Retention Agents				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
339(i)	Sodium dihydrogen phosphate	2200 mg/kg as phosphorus, singly or in combination	A group MTDI 70 mg/kg bw as phosphorus from all food sources, (26 th JECFA, 1982)	In GSFA food category 09.2.1 “Frozen fish, fish fillet and fish products, including molluscs, crustacean and echinoderms” : phosphates: ML 2 200 mg/kg (as phosphorus)
339(ii)	Disodium hydrogen phosphate			
339(iii)	Trisodium phosphate			
340(i)	Potassium dihydrogen phosphate			
340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate			
340(iii)	Tripotassium phosphate			
341(i)	Calcium dihydrogen phosphate			
341(ii)	Calcium hydrogen phosphate			
341(iii)	Tricalcium phosphate			
450(i)	Disodium diphosphate			
450(ii)	Trisodium diphosphate			

450(iii)	Tetrasodium diphosphate			
450(v)	Tetrapotassium diphosphate			
450(vii)	<u>Calcium dihydrogen diphosphate</u>			
451(i)	Pentasodium triphosphate			
451(ii)	Pentapotassium triphosphate			
452(i)	Sodium polyphosphate			
452(ii)	<u>Potassium polyphosphate</u>			
452(iii)	<u>Sodium calcium polyphosphate</u>			
452(iv)	Calcium polyphosphate			
452(v)	<u>Ammonium polyphosphate</u>			
542	<u>Bone phosphate</u>			
401	Sodium alginate	GMP		
Antioxidants				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
300	Ascorbic acid	GMP		
301	Sodium ascorbate			
303	Potassium ascorbate			
304	Ascorbyl palmitate	1 g/kg		
In Minced Fish Flesh Only				
Acidity Regulators				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
330	Citric acid	GMP		
331	Sodium citrate			
332	Potassium citrate			
Thickeners				
412	Guar gum	GMP		
410	Carob bean (Locust bean) gum			
440	Pectins			
466	Sodium carboxymethyl cellulose			
415	Xanthan gum			
407	Carrageenan and its Na, K, NH4 salts (including Furcelleran)			
407a	Processed Eucheuma Seaweed (PES)			
461	Methyl cellulose			

STANDARD FOR QUICK FROZEN FISH STICKS (FISH FINGERS), FISH PORTIONS AND FISH FILLETS - BREADED OR IN BATTER

CODEX STAN 166 – 1989

4. FOOD ADDITIVES

Only the use of the following additives is permitted.

Humectants – Moisture/Water Retention Agents				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
339(i)	Sodium dihydrogen phosphate	2200 mg/kg as phosphorus, singly or in combination	A group MTDI 70 mg/kg bw as phosphorus from all food sources, (26 th JECFA, 1982)	In GSFA food category 09.2.2 "Frozen battered fish, fish fillet and fish products, including molluscs, crustacean and echinoderms" : phosphates: ML 2 200 mg/kg (as phosphorus)
339(ii)	<u>Disodium hydrogen phosphate</u>			
339(iii)	<u>Trisodium phosphate</u>			
340(i)	Potassium dihydrogen phosphate			
340(ii)	<u>Dipotassium hydrogen phosphate</u>			
340(iii)	<u>Tripotassium phosphate</u>			
341(i)	<u>Calcium dihydrogen phosphate</u>			
341(ii)	<u>Calcium hydrogen phosphate</u>			
341(iii)	<u>Tricalcium phosphate</u>			
450(i)	<u>Disodium diphosphate</u>			
450(ii)	<u>Trisodium diphosphate</u>			
450(iii)	Tetrasodium diphosphate			
450(v)	Tetrapotassium diphosphate			
450(vii)	<u>Calcium dihydrogen diphosphate</u>			
451(i)	Pentasodium triphosphate			
451(ii)	Pentapotassium triphosphate			
452(i)	Sodium polyphosphate			
452(ii)	<u>Potassium polyphosphate</u>			
452(iii)	<u>Sodium calcium polyphosphate</u>			
452(iv)	Calcium polyphosphate			
452(v)	<u>Ammonium polyphosphate</u>			
542	<u>Bone phosphate</u>			
401	Sodium alginate	GMP		
Antioxidants				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
300	Ascorbic acid	GMP		
301	Sodium ascorbate			
303	Potassium acerbate			
304	Ascorbyl palmitate	1 g/kg		

In Addition, for Minced Fish Flesh Only				
Acidity Regulators				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
330	Citric acid	GMP		
331	Sodium citrate			
332	Potassium citrate			
Thickeners				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
412	Guar gum	GMP		
410	Carob bean (Locust bean) gum			
440	Pectins			
466	Sodium carboxymethyl cellulose			
415	Xanthan gum			
407	Carrageenan and its Na, K, NH ₄ salts (including Furcelleran)			
407a	Processed Eucheuma Seaweed (PES)			
461	Methyl cellulose			
Food Additives for Breaded or Batter Coatings				
Raising Agents				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
339(i)	<u>Sodium dihydrogen phosphate</u>	<u>440 mg/kg as phosphorus, singly or in combination</u>	A group MTDI 70 mg/kg bw as phosphorus from all food sources, (26 th JECFA, 1982)	
340(iii)	<u>Tripotassium phosphate</u>			
341(i)	Calcium dihydrogen phosphate			
341(ii)	Calcium hydrogen phosphate			
341(iii)	<u>Tricalcium phosphate</u>			
450(i)	<u>Disodium diphosphate</u>			
450(ii)	<u>Trisodium diphosphate</u>			
450(iii)	<u>Tetrasodium diphosphate</u>			
450(v)	<u>Tetrapotassium diphosphate</u>			
450(vi)	<u>Dicalcium diphosphate</u>			
450(vii)	<u>Calcium dihydrogen diphosphate</u>			
452(i)	<u>Sodium polyphosphate</u>			
452(ii)	<u>Potassium polyphosphate</u>			
452(iii)	<u>Sodium calcium polyphosphate</u>			
452(iv)	<u>Calcium polyphosphate</u>			
541	Sodium aluminium phosphate, basic and acidic			
500	Sodium carbonates	GMP		
501	Potassium carbonates			
503	Ammonium carbonates			
Flavour Enhancers				

INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note	
621	Monosodium glutamate	GMP			
622	Monopotassium glutamate				
Colours					
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note	
160b(i)	Annatto extracts bixin-based				
160b(ii)	Annatto extract (norbixin-based)				
150a	Caramel I (plain)				
160a(i)	β -carotene (Synthetic)				
160e	β -apo-carotenal				
Thickeners					
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note	
412	Guar gum	GMP			
410	Carob bean (Locust bean) gum				
440	Pectins				
466	Sodium carboxymethyl cellulose				
415	Xanthan gum				
407	Carrageenan and its Na, K, NH ₄ salts (including Furcelleran)				
407a	Processed EucheumaSeaweed (PES)				
461	Methyl cellulose				
400	<u>Alginic acid</u>			An ADI "not specified" (39 th JECFA, 1992)	GSFA Table 3
401	Sodium alginate				
402	<u>Potassium alginate</u>			An ADI "not specified" (39 th JECFA, 1992)	GSFA Table 3
403	<u>Ammonium alginate</u>			An ADI "not specified" (39 th JECFA, 1992)	GSFA Table 3
404	<u>Calcium alginate</u>			An ADI "not specified" (39 th JECFA, 1992)	GSFA Table 3
463	Hydroxypropyl cellulose				
464	Hydroxypropyl methylcellulose				
465	Methylethylcellulose				

Emulsifiers				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	
471	Monoglycerides of fatty acids	GMP		
322	Lecithins			
Modified Starches				
1401	Acid treated starches	GMP		
1402	Alkaline treated starches			
1404	Oxidized starches			
1410	Monostarch phosphate			
1412	Distarch phosphate esterified with sodium trimetaphosphate; esterified with phosphorus oxychloride			
1414	Acetylated distarch phosphate			
1413	Phosphated distarch phosphate			
1420	Starch acetate esterified with acetic anhydride			
1421	Starch acetate esterified with vinyl acetate			
1422	Acetylated distarch adipate			
1440	Hydroxypropyl starch			
1442	Hydroxypropyl starch phosphate			

**GENERAL STANDARD FOR QUICK FROZEN FISH FILLETS
(CODEX STAN 190-1995)**

4. FOOD ADDITIVES

Only the use of the following additives is permitted.

Humectants – Moisture/Water Retention Agents				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
339(i)	Sodium dihydrogen phosphate	<u>2200 mg/kg as phosphorus, singly or in combination</u>	A group MTDI 70 mg/kg bw as phosphorus from all food sources, (26 th JECFA, 1982)	In GSFA food category 09.2.1 “Frozen fish, fish fillet and fish products, including molluscs, crustacean and echinoderms” : phosphates: ML 2 200 mg/kg (as phosphorus)
339(ii)	<u>Disodium hydrogen phosphate</u>			
339(iii)	<u>Trisodium phosphate</u>			
340(i)	Potassium dihydrogen phosphate			
340(ii)	<u>Dipotassium hydrogen phosphate</u>			
340(iii)	<u>Tripotassium phosphate</u>			
341(i)	<u>Calcium dihydrogen phosphate</u>			
341(ii)	<u>Calcium hydrogen phosphate</u>			
341(iii)	<u>Tricalcium phosphate</u>			
450(i)	<u>Disodium diphosphate</u>			
450(ii)	<u>Trisodium diphosphate</u>			
450(iii)	Tetrasodium diphosphate			
450(v)	Tetrapotassium diphosphate			

450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate			
451(i)	Pentasodium triphosphate			
451(ii)	Pentapotassium triphosphate			
452(i)	Sodium polyphosphate			
452(ii)	Potassium polyphosphate			
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate			
452(iv)	Calcium polyphosphate			
452(v)	Ammonium polyphosphate			
542	Bone phosphate			
401	Sodium alginate	GMP		
Antioxidants				
INS Number	Additive Name	Maximum Level in Product	ADI (mg/kg bw)	Note
301	Sodium ascorbate	GMP		
303	Potassium ascorbate	GMP		