

MERCOSUR/GMC/RES. N° 73/97

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES  
A LAS SIGUIENTES CATEGORÍAS DE ALIMENTOS: Categoría 8: Carnes y Productos  
Cárnicos,**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N°36/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO**

Que es necesario asignar los Aditivos y sus Límites a los Grupos de Alimentos,

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en las reglamentaciones nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción,

**EL GRUPO MERCADO COMUN  
RESUELVE:**

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites a las siguientes Categorías de Alimentos Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Los organismos responsables de la implementación de la presente Resolución en cada Estado Parte serán:

**ARGENTINA:** Ministerio de Salud y Acción Social  
ANMAT- INAL (Administración Nacional de Medicamentos,  
Alimentos y Tecnología Médica.)  
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

**BRASIL:** Ministerio da Saúde / Secretaria de Vigilância Sanitária.  
Ministerio da Agricultura e do Abastecimento.

**PARAGUAY:** Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

**URUGUAY:** Ministerio de Salud Pública.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, y Pesca.  
Ministerio de Industria, Energía y Minería,  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3. La presente Resolución entrará en vigencia el 1º/III/98.



**XXVIII GMC - Montevideo, 13/XII/97**

ANEXO		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>8.-Carnes y productos carneos</b>		
Se admitiran para cada función : a) Cualquiera de los aditivos incluidos a continuación con las concentraciones máximas de empleo admitidas, b) La mezcla de aditivos con igual función siempre que la suma de todas las concentraciones no sea superior al límite máximo de ninguno de ellos, c) Se aplica similar criterio que en b) para el caso particular de los fosfatos y derivados cumplan o nó estos igual función.		
<b>8.1 Carne</b>		
<b>8.1.1 Carnes frescas</b>		No autorizado
<b>8.1.2 Carnes congeladas</b>		No autorizado
<b>8.2 Productos cárnicos</b>		
<b>8.2.1 Chacinados</b>		
<b>8.2.1.1 Frescos embutidos o no embutidos</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
260	Acido acético	q.s.
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio Lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Acido ascórbico(l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
320	Butilhidroxianisol, BHA (1)	0.01(2)

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
321	Butilhidroxitolueno, BHT(1)	0.01(2)
310	Galato de propilo (1)	0.01(2)
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
COLORANTE		
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carminico.	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aII	Carotenos naturales	0,002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3)
ESTABILIZADOR DE COLOR		
375	Acido nicotínico	0,01(4)
ESTABILIZANTE		
339i	Sodio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9)
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto o mono fosfato de	0,5(9)
339iii	Sodio, -(tri)fosfato de, -(tri)orto (o mono) fosfato de	0,5(9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono)ortofosfato de	0,5(9)
340ii	Potasio, -(di)fosfato, -(di)monofosfato, -(di)ortofosfato de	0,5(9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0,5(9)
450 v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5(9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de,	

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	tripolifosfato de	0,5(9)
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5(9)
	<b>ESPESANTE</b>	
407	Carragenina	0.3
	<b>EXALTADOR DE SABOR</b>	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono)glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono)glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di)guanilato de, -(di)guani- lato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di)inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	<b>HUMECTANTE</b>	
422	Glicerol	q.s.
<b>8.2.1.2 Secos, curados y/o madurados o no</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
300	Acido ascórbico(l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0.01 (1) (5)
315	Acido Isoascorbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
320	Butilhidroxianisol, BHA	0.01 (1) (5)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0.01 (1) (5)
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
COLORANTE		
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0,002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
CONSERVADOR		
200	Acido sórbico	0.02 (6)
201	Sodio sorbato de	0.02 (6)
202	Potasio sorbato de	0.02 (6)
203	Calcio Sorbato de	0.02 (6)
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)(12)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)(12)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)(12)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3)(12)
ESTABILIZANTE		
339i	Sodio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9)(11)
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto o mono fosfato de	0,5(9)(11)
339iii	Sodio, -(tri)fosfato de, -(tri)orto (o mono) fosfato de	0,5(9)(11)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono)ortofosfato de	0,5(9)(11)
340ii	Potasio, -(di)fosfato, -(di)monofosfato, -(di)ortofosfato de	0,5(9)(11)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9)(11)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9)(11)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0,5(9)(11)
450 v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5(9)(11)

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9)(11)
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9)(11)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)(11)
EXALTADOR DE SABOR		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono)glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono)glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di)guanilato de, -(di)guani- lato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di)inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
8.2.1.3 Cocidos embutidos o no embutidos		
ACIDULANTE		
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Acido ascórbico(l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascorbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
310	Propilgalato	0.01 (1) (7)
320	Butilhidroxianisol, BHA	0.01 (1) (7)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0.01 (1) (7)
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		

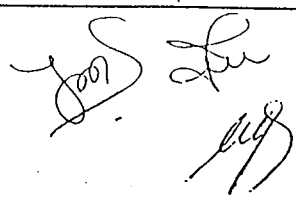
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	<b>COLORANTE</b>	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0,002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	<b>CONSERVADOR</b>	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3)
	<b>EMULSIONANTE</b>	
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
339i	Sodio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9)
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto o mono fosfato de	0,5(9)
339iii	Sodio, -(tri)fosfato de, -(tri)orto (o mono) fosfato de	0,5(9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono)ortofosfato de	0,5(9)
340ii	Potasio, -(di)fosfato, -(di)monofos- fato, -(di)ortofosfato de	0,5(9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0,5(9)
450 v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5(9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)



ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	<b>ESPESANTE</b>	
400	Acido Algínico	0.3
401	Alginato de sodio	0.3
402	Potasio alginato	0.3
403	Alginato de Amonio	0.3
404	Calcio Alginato	0.3
405	Alginato de propilenglicol	0.3
406	Agar	0.3
407	Carragenina	0.5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xantica	0.3
410	Goma garrofin	0.3
	<b>EXALTADOR DE SABOR</b>	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono)glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono)glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di)guanilato de, -(di)guani- lato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di)inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	<b>HUMECTANTE</b>	
422	Glicerol	q.s.
<b>8.2.2 Salazones</b>		
<b>8.2.2.1 Salazones crudas</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Acido ascórbico(l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascorbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
<b>CONSERVADOR</b>		
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3)
200	Acido sórbico	0.02 (6)
201	Sodio sorbato de	0.02 (6)
202	Potasio sorbato de	0.02 (6)
203	Calcio Sorbato de	0.02 (6)
<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>		
<b>EXALTADOR DE SABOR</b>		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono)glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono)glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di)guanilato de, -(di)guani- lato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di)inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
<b>ESTABILIZANTE</b>		
339i	Sodio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9)(11)
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto o mono fosfato de	0,5(9)(11)
339iii	Sodio, -(tri)fosfato de, -(tri)orto (o mono) fosfato de	0,5(9)(11)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono)ortofosfato de	0,5(9)(11)
340ii	Potasio, -(di)fosfato, -(di)monofos- fato, -(di)ortofosfato de	0,5(9)(11)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9)(11)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9)(11)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5(9)(11)

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
450 v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pifosfato neutro de	0,5(9)(11)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9)(11)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5(9)(11)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)(11)
<b>8.2.2.2 Salazones cocidas</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Acido ascórbico(l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascorbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
<b>CONSERVADOR</b>		
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3)
<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>		
<b>COLORANTE</b>		
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carminico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.



HP

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0,002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
ESTABILIZANTE		
339i	Sodio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0.5(9)
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto o mono fosfato de	0.5(9)
339iii	Sodio, -(tri)fosfato de, -(tri)orto (o mono) fosfato de	0.5(9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono)ortofosfato de	0.5(9)
340ii	Potasio, -(di)fosfato, -(di)monofosfato, -(di)ortofosfato de	0.5(9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0.5(9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0.5(9)
450 v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0.5(9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0.5(9)
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0.5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0.5(9)
ESPESANTE		
400	Acido Algínico	0.3
401	Alginato de sodio	0.3
402	Potasio alginato	0.3
403	Alginato de Amonio	0.3
404	Calcio Alginato	0.3
405	Alginato de propilenglicol	0.3
406	Agar	0.3
407	Carragenina	0.5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xantica	0.3
410	Goma garrofin	0.3
EXALTADOR DE SABOR		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono)glutamato de,	

8-1p

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono)glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di)guanilato de, -(di)guani- lato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di)inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	<b>HUMECTANTE</b>	
422	Glicerol	q.s.
<b>8.3 Conservas y semiconservas de origen animal</b>		
<b>8.3.1 Conservas cárnicas, mixtas y semiconservas cárnicas</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
260	Acido acético	q.s.
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
300	Acido ascórbico(l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascorbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0.01 (1) (8)
320	Butilhidroxianisol, BHA	0.01 (1) (8)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0.01 (1) (8)
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>COLORANTE</b>		
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160a	Carotenos naturales	0,002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaina	q.s.
<b>CONSERVADOR</b>		
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3)
<b>ESTABILIZANTE</b>		
339i	Sodio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0.5(9)
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto o mono fosfato de	0.5(9)
339iii	Sodio, -(tri)fosfato de, -(tri)orto (o mono) fosfato de	0.5(9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono)ortofosfato de	0.5(9)
340ii	Potasio, -(di)fosfato, -(di)monofosfato, -(di)ortofosfato de	0.5(9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0.5(9)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0.5(9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0.5(9)
450 v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0.5(9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0.5(9)
452	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0.5(9)
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0.5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0.5(9)

*[Handwritten signatures and initials]*

*[Handwritten mark]*

ANEXO VII/2		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>ESPESANTE</b>		
400	Acido Algínico	0.3
401	Alginato de sodio	0.3
402	Potasio alginato	0.3
403	Alginato de Amonio	0.3
404	Calcio Alginato	0.3
406	Agar	0.3
407	Carragenina	0.5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xantica	0.3
410	Gona garrofin	0.3
<b>EXALTADOR DE SABOR</b>		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono)glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono)glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di)guanilato de, -(di)guani- lato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di)inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
<b>HUMECTANTE</b>		
422	Glicerol	q.s.
<b>NOTA:</b> (1) Solos o combinados sobre base grasa (2) Exclusivamente para la elaboración de embutidos frescos congelados (3) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio. (4) Solo para hamburguesas (5) Solo para carne deshidratada (6) Solo para uso externo, tratamiento de superficie, cantidad máxima en producto, solos o en sus mezclas, expresado como ac. sórbico.(Ausencia en la masa). (7) Exclusivamente para hamburguesas cocidas (8) Exclusivamente para feijoada (9) Cantidad agregada descontada la cantidad de fosfato naturalmente presente en la carne, (10) Solo en superficie. (11) No se autoriza el agregado de fosfatos a Jamón crudo y Bondiola. (12) Excepto para Charque Brasileiro.		
<b>NOTA:</b> Los rótulos en los que se consigne la Función EST COL para los aditivos INS 249,250, 251, 252 tendrán validez por el plazo de un año a partir de la vigencia de esta Resolución.		

*[Handwritten signatures]*