

MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97

**REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU
CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7:
PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 62/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que es necesario fijar la asignación de aditivos a la categoría 7, Productos de panificación y galletería.

Que la armonización del Reglamento Técnico tenderá a eliminar los obstáculos que generen diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento contempla las solicitudes de los distintos Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE**

Art.1 - Aprobar el "Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería" que consta como Anexo, en español y portugués, y forma parte de la presente Resolución.

Art.2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución por intermedio de los siguientes organismos:

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 (SENASA).

Brasil:

Ministério da Saúde (MS)./ Secretaria de Vigilância Sanitária
Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAA)




Paraguay

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

Uruguay

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LA TU)

Art 3 - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 13/VI/98.

XXVIII GMC - Montevideo 13/XII/97

ANEXO		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN y GALLETERÍA		
Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.1. PANES listos para consumo y semilistos.		
7.1.1. Panes con levadura		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	2,0 (como P2O5)
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336 i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2,0 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa

[Handwritten signatures and initials]

Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCION / Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
7.1. PANES listos para consumo y semillistos.		
7.1.1. Panes con levadura		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sorbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
ESPELANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs

Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCION / Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
7.1. PANES listos para consumo y semilistos.		
7.1.1. Panes con levadura		
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
MEJORADOR DE LA HARINA		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dioxido, Anhidrido Sulfuroso	0,005 (como SO ₂)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO ₂)
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs

[Handwritten signatures and initials]

ANEXO		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN y GALLETERÍA		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.2. Panes con leudantes químicos		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	2,0 (como P2O5)
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336 i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2,0 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		

[Handwritten signatures and marks]

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.2. Panes con leudantes químicos		
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sorbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0

Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.2. Panes con leudantes químicos		
MEJORADOR DE LA HARINA		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dioxido, Anhidrido Sulfuroso	0,005 (como SO ₂)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO ₂)
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
LEUDANTE QUIMICO		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
541i	Alumino y sodio fosfato acido	0,1 (como Al)

[Handwritten signatures and initials] 6/20

ANEXO		
ASIGNACION DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN y GALLETERÍA		
Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	0,2
338	Ácido fosfórico	2.0 (como P2O5)
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336 i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2.0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2.0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2.0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato. Potasio-(di) Ortofosfato	2.0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2.0 (como P2O5)
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2,5 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa

[Handwritten signatures and initials]

Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,02
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
122	Azorubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,02
132	Indigotina, Carmin de Índigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,02
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)	0,001
171	Dióxido de Titanio	qs
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs

Handwritten signatures and initials, including a large signature on the left and initials 'HP' on the right.

Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no		
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs

Handwritten signatures and initials:
MS
188
L

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no		
MEJORADOR DE LA HARINA		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dioxido, Anhidrido Sulfuroso	0,005 (como SO ₂)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO ₂)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoiilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
1520	Propilenglicol	0,15
LEUDANTE QUIMICO		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
541i	Alumino y sodio fosfato acido	0,1(como Al)

ANEXO		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN y GALLETERÍA		
Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura).		
ACIDULANTE (en solución de rociado)		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido Tartárico	0,5
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2,0 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE / SABORIZANTE		

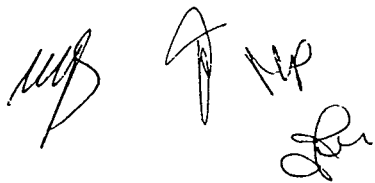
HP
HP

Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura).		
COLORANTE		
100	Curcuma/Curcumina (como curcumina)	0,02
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)	0,001
CONSERVADOR (en solución de rociado)		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sorbico	0,2
201	Sodio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0

Handwritten signatures and initials, including a large stylized signature on the left and several smaller initials on the right.

Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCION / Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura).		
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
MEJORADOR DE LA HARINA		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dioxido, Anhidrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs

Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCION / Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura).		
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
1520	Propilenglicol	0,15

Handwritten signatures and initials in black ink, including a large stylized signature on the left and several smaller initials on the right.

ANEXO		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN y GALLETERÍA		
Aditivo:		
Número	Aditivo:	Aditivo:
INS	FUNCION / Nombre	Concentración máxima g/100g
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Ácido tartárico	0.5
355	Ácido adipico	0.2
338	Ácido fosfórico	2.0 (como P2O5)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0.5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0.5
336 i	Potasio Tartrato Acido	0.5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0.5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0.5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2.0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfatc	2.0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2.0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2.0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2.0 (como P2O5)
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2.5 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa

Aditivo:		
Número	Aditivo:	Aditivo:
INS	FUNCION / Nombre	Concentración máxima g/100g
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
COLORANTE		
100i	Curcumina	0.02
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina	0.02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0.005
122	Azorubina	0.005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0.005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0.02
132	Indigotina, Carmin de Indigo	0.02
133	Azul Brillante FCF	0.02
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0.02
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)	0.001
171	Dióxido de Titanio	qs
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sorbico	0.1
201	Sodio Sorbato	0.1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0.1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0.1 como ác. sórbico

Aditivo:		
Número	Aditivo:	Aditivo:
INS	FUNCION / Nombre	Concentración máxima g/100g
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	1,0
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
ESPELANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	1,0
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0

12

Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
MEJORADOR DE LA HARINA		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dioxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
903	Cera Carnauba	0,001
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
1520	Propilenglicol	0,15

120 140

Aditivo:		
Número	Aditivo:	Aditivo:
INS	FUNCION / Nombre	Concentración máxima g/100g
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
LEUDANTE QUIMICO		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Alumino y sodio fosfato ácido	0,1(como Al)

[Handwritten signatures and initials]

ANEXO		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN y GALLETERÍA		
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número :	FUNCION / Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.3. Mezclas para preparar productos de repostería		
Se admiten las mismas funciones que para 7.3.2, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo, preparado según las instrucciones del fabricante, responda a lo establecido para dicha categoría. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:		
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2,5 (como P2O5)

Handwritten signatures and initials, including a large signature on the left and initials 'HP' and 'Lu' on the right.