María Fernanda Monti
Directora

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 63/18

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS LIMITES MÁXIMOS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS: CATEGORÍA 8: CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS (DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC Nº 73/97)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 105/94, 73/97, 38/98, 52/98, 11/06, 34/10 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la armonización de los reglamentos técnicos tiende a facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR.

Que es necesario actualizar los aditivos alimentarios y sus límites máximos para la Categoría de Alimentos 8: Carnes y Productos cárnicos.

El GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoria 8: Carnes y Productos Cárnicos", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Derogar la Resolución GMC Nº 73/97.

María Fernanda Monti
Directora

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 15/VI/2019.

L GMC Ext.- Montevideo, 16/XII/18.

María Fernanda Monti
Directora

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS LIMITES MÁXIMOS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS: CATEGORÍA 8: CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Para fines de asignación de aditivos alimentarios se adoptan las siguientes categorías y definiciones:

1.1. Categoría 8.0 - Carne y productos cárnicos:

1.1.1. Categoría 8.1 - Carne: es la parte muscular comestible de animales faenados y declarados aptos para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial, constituida por los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluido su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, la piel de los suínos y aves (excepto de la orden *Struthioniformes*) y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. También se considera carne el diafragma. No son alcanzados por esta definición las carnes separadas mecánicamente.

1.1.1.1. Categoría 8.1.1 - Carne fresca: es la carne que no recibió ningún tratamiento de conservación diferente de la aplicación de frío (carne enfriada y congelada), que mantienen sus características naturales y sin la adición de ingredientes. No se autoriza la adición de aditivos.

1.1.2. Categoría 8.2. Productos cárnicos procesados:

1.1.2.1. Categoría 8.2.1 - Chacinados: son los productos preparados sobre la base de carne y/o subproductos cárnicos comestibles*, adicionados o no de otros ingredientes autorizados.

(*) Subproducto cárnico comestible: es cualquier parte del animal de faena declarada apta para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial, que no se encuadra en la definición de carne. En los subproductos cárnicos frescos no está autorizado el uso de aditivos.

1.1.2.1.1. Categoría 8.2.1.1 - Chacinados Fresco: es el chacinado crudo no sometido a procesos de cocción o secado.

María Fernanda Monti
Directora

1.1.2.1.2. Categoría 8.2.1.2 - Chacinados Seco: es el chacinado sometido a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un periodo prolongado.

1.1.2.1.3. Categoría 8.2.1.3 - Chacinado Cocido: es el chacinado que, cualquiera que sea su forma de elaboración, fue sometido a un proceso de cocción.

1.1.2.2. Categoría 8.2.2 - Salazón: es el producto elaborado con carne y/o subproductos cárnicos comestibles sometidos a un proceso destinado a su conservación mediante la adición de sal (cloruro de sodio).

1.1.2.2.1. Categoría 8.2.2.1 - Salazón Cruda: es la salazón no sometida a un proceso de cocción.

1.1.2.2.2. Categoría 8.2.2.2 - Salazón Cocida: es la salazón que fue sometida a un proceso de cocción.

1.1.2.3. Categoría 8.2.3 - Conservas y semiconservas cárnicas y mixtas:

1.1.2.3.1. Categoría 8.2.3.1 - Conservas cárnicas y mixtas:

Conserva cárnica – es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento de esterilización comercial.

Conserva mixta – es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles y vegetales, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento de esterilización comercial.

1.1.2.3.2. Categoría 8.2.3.2 - Semiconservas cárnicas y mixtas:

Semiconserva cárnica – es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado y sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar, por un período inferior al de las conservas, su aptitud para el consumo.

María Fernanda Monti
Directora

Semiconserva mixta – es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles y vegetales, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado y sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar, por un periodo inferior al de las conservas, su aptitud para el consumo.

1.1.3. Categoría 8.2.4 – Otros productos cárnicos:

1.1.3.1. Categoría 8.2.4.1 – Productos cárnicos deshidratados: es el producto cárnico obtenido a partir de un proceso tecnológico de deshidratación adecuado, no debiendo contener más de 5% de humedad.

2. Se admite la presencia de aditivos alimentarios transferidos a través de los ingredientes, de acuerdo con el principio de transferencia de aditivos alimentarios.

3. Asignación de aditivos alimentarios, funciones y limites máximos autorizados para la categoría 8: carnes y productos cárnicos:

8.0 CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS		
8.1 CARNES		
8.1.1 CARNES FRESCAS		
No se permite el uso de aditivos.		
8.2 PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS		
8.2.1 CHACINADOS		
8.2.1.1 CHACINADOS FRESCOS		
INS	**Nombre del aditivo**	**Limite máximo (g/100g)**
	ACIDULANTE	
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.

María Fernanda Monti
Directora

575	Glucono-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
261	Potasio acetato	q.s.
262(i)	Sodio acetato	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,01 (sobre el tenor de materia grasa). Solos o en combinación. Exclusivamente para elaboración de productos congelados.
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	
307a	Tocoferol, d-alfa	0,03 g/100g (sobre el tenor de materia grasa). Solos o combinados. Solo para productos a base de carne picada que contenga otros ingredientes.
307 b	Tocoférol concentrado	

María Fernanda Monti
Directora

AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
COLORANTE		
100i	Curcuma o curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH_4 y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simples	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superfície) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina). Solo para tratamiento de superficie.
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	0,1
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0.015 g/100g expresada como nitrito de sodio.		
ESPESANTE		
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio),	0,3 (expresado como

María Fernanda Monti
Directora

	musgo irlandés	carragenina).
407a	Alga euchema procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga euchema).
401	Alginato de sodio y sales de calcio	1,2 Solo para productos cárnicos compactados y/o moldeados, elaborados a partir de piezas y/o recortes de carne.
	ESTABILIZANTE	
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P_2O_5.) Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	

María Fernanda Monti
Directora

342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciário	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	
	RESALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.

María Fernanda Monti
Directora

631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
HUMECTANTE		
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.
ESTABILIZANTE DEL COLOR		
375	Ácido nicotínico	0,01 Solo para hamburguesas.
8.2.1.2 CHACINADOS SECOS		
INS	**Nombre del aditivo**	**Limite máximo (g/100g)**
ACIDULANTE		
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
261	Potasio acetato	q.s.
262(i)	Sodio acetato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.

María Fernanda Monti
Directora

315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
COLORANTE		
100i	Curcuma o curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH_4 y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simples	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superfície) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina). Solo para tratamiento de superficie.
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,02 (expresado como ácido sórbico). Solo para uso externo, tratamiento de superficie (ausencia en la masa). Solos o en combinación.
201	Sodio sorbato	
202	Potasio sorbato	
203	Calcio sorbato	

María Fernanda Monti
Directora

235	Pimaricina, natamicina	0,002 Solo para tratamiento de la superfície de la pieza entera de produtos embutidos, equivalente a 1 mg/dm² aplicado en la superfície a una profundidad máxima de 5 mm.
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	0,1
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0.015 g/100g expresada como nitrito de sodio.		
ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P_2O_5.) Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	

María Fernanda Monti
Directora

341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciário	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	
	RESALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Cálcio diglutamato	q.s.

María Fernanda Monti
Directora

624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
	EMULSIFICANTE	
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	q.s. (solo para uso en superficie, para adhesión de condimentos y especias en el producto final).
8.2.1.3 CHACINADOS COCIDOS		
INS	**Nombre del aditivo**	**Limite máximo (g/100g)**
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	3.5
326	Potasio lactato	3.0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
261	Potasio acetato	q.s.
262i	Sodio acetato	q.s.

María Fernanda Monti
Directora

ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,01 (sobre el tenor de materia grasa). Solos o combinados. Solo para productos congelados.
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	
330	Ácido cítrico	q.s.
307a	Tocoferol, d-alfa	0,05 g/100g (sobre el tenor de materia grasa) Solos o combinados.
307 b	Tocoférol concentrado	
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	
262ii	Sodio diacetato, Sodio hidrogeno diacetato	0,1
234	Nisina	0,0025g/100g (como nisina) (**)
280	Ácido propiónico	0.5g/100g como acido propionico.
281	Sodio propionato	0.5g/100g como acido propionico.
283	Potasio propionato	0.5g/100g como

María Fernanda Monti
Directora

		acido propionico.
(*) La suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio. (**) excepto: salchicha tipo Frankfurt (Argentina y Brasil), salchicha frankfurter (Paraguay), salchicha tipo Frankfurter (Uruguay)		
COLORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH_4 y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superfície) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina). Solo para tratamiento de superficie.
160c	Extracto de paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
ESTABILIZANTE DE COLOR		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P_2O_5). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
ESPESANTE		
400	Ácido algínico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3

María Fernanda Monti
Directora

404	Calcio alginato	0,3
405	Propilenglicol alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,5 (expresado como carragenina).
407a	Alga euchema procesada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga euchema) .
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3
461	Metilcelulosa	0,3
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	0,3
466	Carboximetilcelulosa	0,3
EMULSIONANTE		
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	0,5 (expresado como P_2O_5). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	q.s.
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	q.s. Solo para uso en superfície, para adhesión de condimentos y especias en el producto final.
ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P_2O_5). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	

María Fernanda Monti
Directora

339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta)	

María Fernanda Monti
Directora

	tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	
RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio (di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
HUMECTANTE		
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2,0
422	Glicerina, glicerol	q.s.
8.2.2 SALAZONES		
8.2.2.1 SALAZÓN CRUDA		
8.2.2.2 SALAZÓN COCIDA		
INS	**Nombre del aditivo**	**Limite máximo (g/100g)**
ACIDULANTE		
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.

María Fernanda Monti
Directora

330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3,0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,02 (expresado como ácido sórbico). Solo para uso externo (ausencia en la masa). Solo o en combinación.
201	Sodio sorbato	
202	Potasio sorbato	
203	Calcio sorbato	
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015		

María Fernanda Monti
Directora

g/100g expresada como nitrito de sodio.		
ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P_2O_5). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	

María Fernanda Monti
Directora

450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	
	RESALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.

María Fernanda Monti
Directora

INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	0,1
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3,0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	
(*) La suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.		

María Fernanda Monti
Directora

COLORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH_4 y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superfície) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
ESPESANTE		
400	Ácido algínico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3
404	Calcio alginato	0,3
405	Propilenglicol alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,5 (expresado como carragenina).
407a	Alga euchema processada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga euchema).
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3

María Fernanda Monti
Directora

ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P_2O_5). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciário	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	

María Fernanda Monti
Directora

450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	
	RESALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
	HUMECTANTE	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.

María Fernanda Monti
Directora

8.2.3 CONSERVAS Y SEMICONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS		
8.2.3.1 CONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS		
INS	**Nombre del aditivo**	**Limite máximo (g/100g)**
	ACIDULANTE	
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3,0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,02 (sobre el tenor de matéria grasa).
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Solos o en combinación. Solo para feijoada.

María Fernanda Monti
Directora

307a	Tocoferol, d-alfa	0,05g/100g (sobre el tenor de materia grasa). Solos o combinados. Excepto para el corned beef, y para carne "luncheon" definido de acuerdo a CODEX STAN 89-1981 última revisión
307 b	Tocoférol concentrado	
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	
252	Potasio nitrato	
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0.015 g/100g expresada como nitrito de sodio.		
COLORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH_4 y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150ª	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superfície) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina) Solo para uso en la superficie de

María Fernanda Monti
Directora

		salchichas en conserva.
160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
	ESPESANTE	
400	Ácido algínico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3
404	Calcio alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,3 (expresado como carragenina).
407a	Alga euchema procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga euchema).
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3
	ESTABILIZANTE	
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P_2O_5). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	

María Fernanda Monti
Directora

340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	

María Fernanda Monti
Directora

	RESALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
	HUMECTANTE	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.
	EMULSIFICANTE	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	q.s.

8.2.3.2 SEMICONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS

INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
	ACIDULANTE	
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrogeno diacetato	0,1
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3

María Fernanda Monti
Directora

327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.		
COLORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (epresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH_4 y Ca	0,01 (epresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superfície) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina)

María Fernanda Monti
Directora

		Solo para uso en la superficie de salchichas en conserva.
160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
ESPESANTE		
400	Ácido algínico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3
404	Calcio alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,3 (expresado como carragenina).
407a	Alga euchema procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga euchema).
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3
ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P_2O_5). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio	

María Fernanda Monti
Directora

	secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	

María Fernanda Monti
Directora

452iii	Calcio y sodio polifosfato	
	RESALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
	HUMECTANTE	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.
	EMULSIFICANTE	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	q.s.
472b	Esteres de mono y diglicerídos de ácidos grasos con ácido láctico	q.s.
472c	Esteres de mono y diglicerídos de ácidos grasos con ácido cítrico	q.s.

8.2.4 OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS

8.2.4.1. PRODUCTOS CÁRNICOS DESHIDRATADOS

INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
	COLORANTE	
100i	Curcuma o curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH_4 y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.

María Fernanda Monti
Directora

150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superfície) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 1g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
ANTIHUMECTANTE		
551	Dióxido de Silicio	q.s.
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	1,5 (expresado como P_2O_5).
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.

María Fernanda Monti
Directora

302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,01 (sobre el tenor de materia grasa). Solos o combinados.
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	
307a	Tocoferol, d-alfa	0,05 g/100g (sobre el tenor de materia grasa) Solos o combinados.
307 b	Tocoférol concentrado	