

### TITULO III

#### DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

##### Párrafo I

###### *Disposiciones generales*

**ARTÍCULO 130.-** Se considera aditivo alimentario cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por si misma ni se usa como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características.

**ARTÍCULO 131.-** Se considera coadyuvante toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por si misma y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados inocuos en el producto final.

**ARTÍCULO 132.-** Para los efectos del presente reglamento se consideran aditivos alimentarios permitidos, aquellos cuyo carácter inocuo ha sido evaluado toxicológicamente, considerando especialmente los efectos carcinogénicos, mutagénicos y teratogénicos, en diferentes especies de animales como asimismo en estudios bioquímicos y metabólicos.

Se prohíbe la adición a alimentos de sustancias con principios terapéuticamente activos o sustancias calificadas como productos farmacéuticos.

**ARTÍCULO 133.-** Sólo se permite la incorporación de un aditivo a un alimento si:

- a) cumple con un fin tecnológico, tanto en la producción, elaboración, preparación, acondicionamiento, envasado, transporte o almacenamiento de un alimento;
- b) contribuye a mantener la calidad nutritiva del alimento, previniendo la destrucción de componentes valiosos del mismo;
- c) permite mejorar sus características organolépticas.

**ARTÍCULO 134.-** Se prohíbe el uso de un aditivo, en caso que:

- a) disminuya sensiblemente el valor nutritivo del alimento al substituir un ingrediente importante o al posibilitar pérdidas de componentes nutritivos valiosos, salvo cuando se trate de alimentos para regímenes especiales;

- b) permita disimular una calidad defectuosa o la aplicación de técnicas de elaboración o manipulación no permitidas;
- c) induzca a engaño al consumidor sobre la cantidad o naturaleza del alimento, o al contralor, por contribuir a falsear los resultados del análisis.

**ARTÍCULO 135.-** Todos los aditivos deberán cumplir las normas de identidad, de pureza y de evaluación de su toxicidad de acuerdo a las indicaciones del Codex Alimentarius de FAO/OMS. Debe ser factible su evaluación cualitativa y cuantitativa y su metodología analítica debe ser suministrada por el fabricante, importador o distribuidor.

~~**ARTÍCULO 136.-** Los aditivos deberán declararse obligatoriamente en la rotulación, con su nombre específico según el Codex Alimentarius, y en orden decreciente de proporciones. Se exceptúa de esta obligación a los saborizantes/aromatizantes, los que pueden declararse en forma genérica sin detallar sus componentes, según la clasificación que les corresponda de acuerdo con el artículo 155 de este reglamento.~~

~~Aquellos aditivos que requieran ser colocados bajo rotulación destacada, deben hacerlo con su nombre específico, letras en negrilla y de un tamaño mayor al resto de la lista de ingredientes y aditivos.~~

**ARTÍCULO 136.-** Los aditivos deberán declararse obligatoriamente en la rotulación, en orden decreciente de proporciones, y en cualquiera de estas formas: a) con su nombre específico según el Codex Alimentarius; b) con el sinónimo correspondiente consignado en el presente reglamento; o, c) con el nombre genérico de la familia a la cual pertenecen expresado en este Párrafo de los aditivos alimentarios, en singular o plural según sea el caso. Se exceptúa de esta obligación a los saborizantes/aromatizantes, los que pueden declararse en forma genérica sin detallar sus componentes, según la clasificación que les corresponda de acuerdo con el artículo 155 de este reglamento.

Aquellos aditivos que requieran ser colocados bajo rotulación destacada, deben hacerlo con su nombre específico, letras en negrilla y de un tamaño mayor al resto de la lista de ingredientes y aditivos.

**ARTÍCULO 137.-** Los aditivos sólo pueden ser agregados dentro de los límites establecidos en el Párrafo II de este Título y de los límites específicos que para cada alimento se establezcan expresamente en este reglamento o de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación, (B.P.F.), que en dicho párrafo se señalan. Para efectos de rotulación de los aditivos se podrá utilizar el nombre genérico de la familia a la cual pertenecen.

**ARTÍCULO 138.-** En los casos en que se incorporen en un alimento dos o más aditivos con una misma función, a los cuales se les haya asignado concentraciones máximas, la suma de las concentraciones empleadas, no podrá ser superior a la concentración máxima

autorizada para aquel aditivo al cual se le ha fijado la concentración más alta, respetando las máximas individuales de cada uno de los aditivos empleados.

**ARTÍCULO 139.-** Si un aditivo alimentario cumple más de una función tecnológica y aparece clasificado sólo en una de ellas, se entiende como autorizado para las otras funciones dentro de los límites indicados en el artículo correspondiente.

## **Párrafo II**

### *Del uso de los Aditivos*

**ARTÍCULO 140.-** Se permite usar como reguladores de acidez, sólo aquellos que se indican en este artículo, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación:

~~Acetato de amonio~~

~~Acidos acético, adípico, ascórbico, cítrico, clorhídrico, fosfórico, fumárico, glucónico, láctico, málico, succínico, tartárico y sus sales de calcio, de potasio y de sodio~~

~~Bicarbonatos de amonio, de calcio, de magnesio, de potasio y de sodio~~

~~Carbonatos de amonio, de calcio, de magnesio, de potasio y de sodio~~

~~Cloruros de amonio, de calcio, de magnesio, de sodio y potasio~~

~~Gluconato ferroso~~

~~Glucono-delta-lactona~~

~~Hidróxidos de amonio, de calcio, de magnesio, de potasio y de sodio~~

~~Lactato ferroso~~

~~Oxidos de calcio y de magnesio~~

~~Pirofosfato férrico~~

~~Sesquicarbonato de sodio~~

~~Sulfato de aluminio y potasio o alumbre de potasio~~

~~Sulfato de aluminio y sodio~~

~~Sulfato de amonio, de calcio, de magnesio, de potasio y de sodio~~

~~Sulfato ferroso.~~

<b>N° SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINÓNIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
260	Acido acético, glacial		BPF
261	Acetatos de potasio		
261i	Acetato de potasio		BPF
261ii	Diacetato de potasio		BPF
262	Acetatos de sodio		
262i	Acetato de sodio		BPF
262ii	Diacetato de sodio	Acetato ácido de sodio	BPF
263	Acetato de calcio		BPF

264	Acetato de amonio		BPF
270	Acido láctico		BPF
296	Acido málico		BPF
297	Acido fumárico		BPF
300	Acido ascórbico		BPF
301	Ascorbato de sodio		BPF
302	Ascorbato de calcio		BPF
303	Ascorbato de potasio		BPF
325	Lactato de sodio		BPF
326	Lactato de potasio		BPF
327	Lactato de calcio		BPF
330	Acido cítrico		BPF
331	Citratos de sodio		

<b>N° SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINÓNIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
331 i	Citrato diácido sódico	Citrato monosódico	BPF
331 ii	Citrato monoácido disódico	Citrato disódico Citrato monohidrógeno disódico	BPF
331 iii	Citrato trisódico	Citrato de sodio	BPF
332	Citratos de potasio		
332 i	Citrato diácido potásico	Citrato monopotásico	BPF
332 ii	Citrato tripotásico		BPF
334	Ácido tartárico		BPF
335	Tartratos de sodio		
335 i	Tartrato monosódico		BPF
335 ii	Tartrato disódico		BPF
336	Tartratos de potasio		
336 i	Tartrato monopotásico		BPF
336 ii	Tartrato dipotásico		BPF
337	Tartrato de potasio y sodio	Tartrato doble de sodio y potasio	BPF
338	Acido ortofosfórico	Ácido fosfórico	BPF
339	Fosfatos de sodio	Ortofosfatos de sodio	
339 i	Ortofosfato monosódico	Sodio hidrógeno fosfato Fosfato monobásico de sodio	BPF
339 ii	Ortofosfato disódico	Disodio hidrógeno fosfato Disodio hidrógeno ortofosfato Fosfato dibásico de sodio	BPF
339 iii	Ortofosfato trisódico	Fosfato trisódico	BPF
340	Fosfatos de potasio	Ortofosfatos de potasio	
340 i	Ortofosfato monopotásico	Fosfato monopotásico Potasio dihidrógeno fosfato Fosfato monobásico de potasio	BPF
340 ii	Ortofosfato dipotásico	Fosfato dibásico de potasio Dipotasio hidrógeno fosfato Fosfato dipotásico	BPF

<b>N° SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINÓNIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
340 iii	Ortofosfato tripotásico	Fosfato tripotásico	BPF
341	Fosfatos de calcio	Ortofosfatos de calcio	
341 i	Ortofosfato monocálcico	Calcio dihidrógeno fosfato Fosfato monocálcico	BPF
341 ii	Ortofosfato dicálcico	Calcio hidrógeno fosfato Fosfato de calcio Fosfato dicálcico	BPF
341 iii	Ortofosfato tricálcico	Fosfato tricálcico	BPF
342	Fosfatos de amonio	Ortofosfatos de amonio	
342 i	Ortofosfato monoamónico	Amonio dihidrógeno fosfato Amonio dihidrógeno ortofosfato Fosfato monobásico de amonio Fosfato monoamónico	BPF
342 ii	Ortofosfato diamónico	Diamonio hidrógeno fosfato Diamonio hidrógeno ortofosfato Fosfato diamónico	BPF
343	Fosfatos de magnesio	Ortofosfatos de magnesio	
343 i	Ortofosfato monomagnésico	Fosfato de monomagnesio	BPF
343 ii	Ortofosfato dimagnésico	Fosfato de dimagnesio	BPF
343 iii	Ortofosfato trimagnésico	Fosfato de trimagnesio	BPF
350	Malatos de sodio		
350 i	Hidrógenmalato de sodio	Malato ácido de sodio Malato monosódico	BPF
350 ii	Malato de sodio	Malato disódico	BPF
351	Malatos de potasio		
351 i	Hidrógenmalato de potasio	Malato ácido de potasio Malato monopotásico	BPF
351 ii	Malato de potasio	Malato dipotásico	BPF

N° SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
355	Acido adípico		BPF
356	Adipato de sodio	Adipato sódico	BPF
357	Adipato de potasio	Adipato potásico	BPF
359	Adipato de amonio		BPF
363	Acido succínico		BPF
364	Succinatos de sodio		
364 i	Succinato monosódico		BPF
364 ii	Succinato disódico		BPF
365	Fumarato de sodio		BPF
366	Fumarato de potasio		BPF
367	Fumarato de calcio		BPF
368	Fumarato de amonio		BPF
380	Citrato de amonio	Citrato triamónico	BPF
500	Carbonatos de sodio		
500i	Carbonato de sodio		BPF
		Carbonato ácido de sodio	BPF
500 ii	Carbonato Hidrógeno de sodio	Bicarbonato de sodio	
500 iii	Sesquicarbonato de sodio		BPF
501	Carbonatos de potasio		
501 i	Carbonato de potasio		BPF
		Carbonato ácido de potasio	BPF
501 ii	Carbonato Hidrógeno de potasio	Bicarbonato de potasio	
503	Carbonatos de amonio		
503 i	Carbonato de amonio		BPF
		Carbonato ácido de amonio	BPF
503 ii	Carbonato Hidrógeno de amonio	Bicarbonato de amonio	
507	Acido clorhídrico		BPF
509	Cloruro de calcio		BPF
511	Cloruro de magnesio		BPF
514	Sulfato de sodio		BPF
515	Sulfato de potasio		BPF
516	Sulfato de calcio		BPF
517	Sulfato de amonio		BPF
518	Sulfato de magnesio		BPF
521	Sulfato de aluminio y sodio		BPF
522	Sulfato de aluminio y potasio		BPF
523	Sulfato de aluminio y amonio		BPF
524	Hidróxido de sodio		BPF

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
525	Hidróxido de potasio		BPF
526	Hidróxido de calcio		BPF
527	Hidróxido de amonio		BPF
528	Hidróxido de magnesio		BPF
529	Oxido de calcio		BPF
541	Fosfatos de aluminio y sodio		
541 i	Fosfato de aluminio y sodio ácido		BPF
541 ii	Fosfato de aluminio y sodio básico		BPF
574	Acido glucónico		BPF
575	Glucono-delta-lactona	GDL	BPF
578	Gluconato de calcio		BPF
580	Gluconato de magnesio		BPF

SIN: Sistema Internacional de Numeración

**ARTÍCULO 141.-** Se permite usar como sustancias antiaglomerantes y antihumectantes sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

	Límites
Carbonatos de calcio y de magnesio	15 g/kg
Dióxido de silicio amorfo	15 g/kg
Estearatos de calcio y de magnesio	15 g/kg
Fosfato tricálcico	15 g/kg
Talco (libre de asbesto)	15 g/kg
Silicato de aluminio (caolín, liviano o pesado)	15 g/kg
Silicato de aluminio y sodio	15 g/kg
Silicato de aluminio y potasio	15 g/kg
Silicato de aluminio y calcio	15 g/kg
Silicatos de calcio y de magnesio	15 g/kg

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
170	Carbonatos de calcio		
170i	Carbonato de calcio	Carbonato cálcico	BPF
170 ii	Bicarbonato de calcio	Carbonato ácido de calcio	BPF
341iii	Ortofosfato tricálcico	Fosfato tricálcico	BPF
343i	Ortofosfato monomagnésico	Fosfato de monomagnesio	BPF
343ii	Ortofosfato dimagnésico	Fosfato de dimagnesio	BPF



<b>N° SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINÓNIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
343iii	Ortofosfato trimagnésico	Fosfato de trimagnesio	BPF
381	Citrato de amonio y hierro		BPF
504	Carbonatos de magnesio		
504 i	Carbonato de magnesio		BPF
504 ii	Hidrogenocarbonato de magnesio	Carbonato ácido de magnesio Bicarbonato de magnesio	BPF
530	Oxido de magnesio		BPF
535	Ferrocianuro de sodio	Prusiato amarillo de soda	BPF
536	Ferrocianuro de potasio	Prusiato amarillo de potasio	BPF
538	Ferrocianuro de calcio	Prusiato amarillo de lima	BPF
550	Silicatos de sodio		
550 i	Silicato de sodio		BPF
550 ii	Metasilicato de sodio		BPF
551	Dióxido de silicio amorfo		BPF
552	Silicato de calcio		BPF
553	Silicatos de magnesio		
553 i	Silicato de magnesio		BPF
553 ii	Trisilicato de magnesio		BPF
553 iii	Talco	Metasilicato ácido de magnesio	BPF
554	Silicato de aluminio y sodio	Silico aluminato de sodio	BPF
555	Silicato de aluminio y potasio		BPF
556	Silicato de aluminio y calcio		BPF
557	Silicato de Zinc		BPF
558	Bentonita		BPF
559	Silicato de aluminio	Caolín	BPF

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
560	Silicato de potasio		BPF

**ARTÍCULO 142.-** Se permite usar como sustancias antiespumantes y espumantes sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

#### Límites

a) antiespumantes

Dimetilpolixiloxano	10 mg/kg
Dióxido de silicio amorfo	10 mg/kg

b) espumantes

Extracto de Oblón o Lúpulo	B.P.F.
Glicirricina	B.P.F.
Proteínas hidrolizadas	B.P.F.
Regaliz u orozuz	B.P.F.
Quillaya o quillaia	200 mg/kg

a) Antiespumantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
900	Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg
1521	Polietilenglicol	Macrogol, PEG	BPF

b) Espumantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
999	Extractos de quilaya	Bois de Panama, extracto de corteza de Panama	
999 i	Extracto de quilaya, tipo 1		200 mg/kg
999 ii	Extracto de quilaya, tipo 2		200 mg/kg

**ARTÍCULO 143.-** Se permite usar como sustancias antioxidantes, sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, a las que se señalan en forma específica para cada aditivo. Los límites de los antioxidantes de la letra a) están expresados en base a materia grasa pura:

	Límites
Acido L-ascórbico y su sal sódica	B.P.F.
Acido iso-ascórbico (eritórbico) y su sal sódica	B.P.F.
Ter-Butilhidroquinona (T.B.H.Q.)	200 mg/kg
Butil-hidroxianisol (B.H.A.)	200 mg/kg
Butil-hidroxitolueno (B.H.T.)	100 mg/kg
L-Cisteína	B.P.F.
Estearato de ascorbilo	200 mg/kg
Galatos de dodecilo, de propilo, de octilo	100 mg/kg
Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg
Tocoferoles	B.P.F. <sup>76</sup>

a) Antioxidantes para materias grasas

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
306	Tocoferoles mixtos		BPF
307	Tocoferoles, alfa	Tocoferol	BPF
308	Tocoferol sintético , gamma		BPF
309	Tocoferol sintético, delta		BPF
310	Propil galato	Galato de propilo	100mg/kg
311	Octil galato	Galato de octilo	100mg/kg
312	Galato de dodecilo	Lauril Galato	100mg/kg
313	Galato de etilo		100mg/kg
314	Resina de guayaco	Goma guayaco	1000mg/kg
319	Terbutil hidroquinona	TBHQ	200mg/kg
320	Butil hidroxianisol	BHA	200mg/kg
321	Butil hidroxitolueno	BHT	100mg/kg
387	Oxiestearina		1250 mg/kg

b) Antioxidantes para otros productos

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
300	Acido ascórbico		BPF
301	Ascorbato de sodio		BPF
302	Ascorbato de calcio		BPF
303	Ascorbato de potasio		BPF
304	Palmitato de ascorbilo		500mg/kg
305	Estearato de ascorbilo		500mg/kg
315	Acido isoascórbico	Acido eritórbico	BPF
316	Isoascorbato de sodio	Eritorbato de sodio	BPF
317	Isoascorbato de potasio	Eritorbato de potasio	BPF
318	Isoascorbato de calcio	Eritorbato de calcio	BPF

**ARTÍCULO 144.-** Se permite usar como sustancias secuestrantes y sinergistas de antioxidantes sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, a las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

	Límites
<del>Acido cítrico y sus sales de calcio potasio y sodio</del>	<del>B.P.F.</del>
<del>Acido ortofosfórico y sus sales de calcio, potasio y sodio</del>	<del>B.P.F.</del>
<del>Citrato de monoisopropilo</del>	<del>100 mg/kg</del>
<del>Cloruro estannoso</del>	<del>25 mg/kg</del>
<del>Etilendiaminotetracetato (E.D.T.A.) disódico cálcico</del>	
<del>-En bebidas alcohólicas y analcohólicas</del>	<del>25 mg/kg</del>
<del>-En salsas y aderezos</del>	<del>80 mg/kg</del>
<del>-En materias grasas</del>	<del>100 mg/kg</del>
<del>-En hongos comestibles y encurtidos</del>	<del>200 mg/kg</del>
<del>-En legumbres en conserva</del>	<del>250 mg/kg</del>
<del>-En crustáceos, moluscos y gastrópodos en conserva</del>	<del>250 mg/kg</del>

a) Sinergistas de antioxidantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
330	Acido cítrico		BPF
331	Citratos de sodio		
331i	Citrato diácido sódico	Dihidrógeno citrato de sodio Citrato monosódico	BPF
331ii	Citrato monoácido disódico	Citrato disódico	BPF
331iii	Citrato trisódico	Citrato de sodio	BPF
332	Citratos de potasio		
332 i	Citrato diácido potasico	Citrato monopotásico	BPF
332ii	Citrato tripotasico		BPF
333	Citrato de calcio		
333i	Citrato monocálcico		BPF
333ii	Citrato dicálcico		BPF
333iii	Citrato tricálcico		BPF
384	Citratos de isopropilo	Mezcla isopropil citrato	100mg/kg
385	Etilendiaminatetraacetato disodico cálcico	EDTA disódico cálcico	250mg/kg
512	Cloruro estanoso	Dicloruro de estaño	25 mg/kg

b) Secuestrantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
576	Gluconato de sodio		BPF
577	Gluconato de potasio		BPF

**ARTÍCULO 145.-** Se permite usar como sustancias colorantes sólo las que se señalan en el presente artículo.

Para los efectos de rotulación se deberá emplear el nombre, según el Códex Alimentarius, señalado en las siguientes listas:

a) colorantes artificiales y sus lacas:

NOMBRE	SINONIMO	S.I.N	COLOR INDEX
Amarillo crepúsculo (bajo rotulación destacada)	Amarillo ocaso,	110	15985
Amarillo de quinoleina	-----	104	47005
Tartrazina (bajo rotulación estacada)	-----	102	19140
Azul brillante	-----	133	42090
Azul patente V	-----	131	42051
Indigotina	Indigo carmín	132	73015
Azorrubina	Carmoisina	122	14720
Ponceau 4R	Rojo de cochinilla	124	16255
Allura red AC	Rojo 40	129	16035
Café HT	-----	156	20285
Negro Brillante BN	-----	151	28440

Beta Caroteno sintético	---	160 a (i)	40800
Verde F.C.F.	Verde sólido F.C.F.	143	42053
Eritrosina (1)	-----	127	45430
Verde S	-----	142	44090
Oxido de hierro negro	-----	172 (i)	77499
Oxido de hierro rojo	-----	172 (ii)	77491
Oxido de hierro amarillo	-----	172 (iii)	77492

(1) ~~sólo en conservas de cerezas, macedonia de frutas y marrasquino.~~<sup>78-79</sup>

b) colorantes naturales y derivados

NOMBRE	SINONIMO	S.I.N.	COLOR INDEX
Annato	achiote, rocú o bija (bixina y norbixina)	160 b	75120
Antocianos	---	163	
Apocarotenal	Beta-apo-8' carotenal	160 e	40820
Astaxantina	3,3'-dihidroxibeta-caroteno-4,4'-diona	160	
Betanina	Rojo de betarraga	162	
Gantaxantina	Beta-caroteno-4,4'-diona	161 g	40850
Garmín de cochinilla	Ácido carmínico	120	75470

Caramelo (1)	-----	150	
Carbón vegetal (2)	-----	153	
Carotenos alfa, beta y gama	-----	160 a	75130
Clorofila	-----	140	75810
Clorofila y sus sales de cobre	-----	141	76810
Gúrcuma	Curcumina	100	75300
Ester etílico del ácido beta-apo-8' carotenoico	-----	160 f	40825
Dióxido de titanio	-----	171	77891
Óleo-resinas del pimentón	-----	160 e	
Riboflavina	-----	101	
Aluminio (polvo) (3)	-----	173	77000
Luteína	-----	161	-----
Licopeno	-----	160d	75125

(1): Máximo 1.000 mg/kg de 4-metilimidazol.

(2): Uso según farmacopea.

(3): Sólo para decoraciones.

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
100	Curcuminas		
100 i	Curcumina		BPF
100 ii	Curcuma		BPF
101	Riboflavinas	Lactoflavina	



<b>Nº SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINONIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
101 i)	Riboflavina		BPF
101 ii)	Riboflavina 5' fosfato de sodio		BPF
102	Tartrazina (3)		BPF
104	Amarillo de quinoleina		BPF
110	Amarillo ocaso (3)	Amarillo crepúsculo	BPF
120	Carmines	Carmín de cochinilla Acido carmínico	BPF
122	Azorrubina	Carmoisina	BPF
124	Ponceau 4R	Rojo de cochinilla	BPF
127	Eritrosina (1)		BPF
129	Rojo allura AC	Rojo 40	BPF
131	Azul patente V		BPF
132	Indigotina	Indigo carmin Carmín de indigo	BPF
133	Azul brillante FCF		BPF
140	Clorofilas		BPF
141	Clorofilas de cobre		
141 i)	Complejo cúprico de clorofilina		BPF
141 ii)	Complejo cúprico de clorofilina, sales de sodio y potasio		BPF
142	Verde S		BPF
143	Verde sólido FCF	Verde FCF	BPF
150	Color caramelo		

<b>Nº SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINONIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
150 a	Caramelo I - puro	Color caramelo natural, clase I	BPF
150 b	Caramelo II - proceso sulfito caústico	Color caramelo, clase II, proceso al sulfito caustico	BPF
150 c	Caramelo III - proceso al amoniaco	Color caramelo clase III, proceso al amoníaco	BPF
150 d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	Color caramelo, clase IV, proceso al sulfito amónico	BPF
151	Negro brillante BN	Negro BN	BPF
155	Marrón HT	Café HT	BPF
160 a	Carotenos		
160 a i)	Betacaroteno (sintético)	Caroteno (sintético), Beta	BPF
160 a ii)	Extractos naturales	Carotenos, extractos naturales (vegetales)	BPF
160 b	Extractos de bija	Annato, bixina, norbixina	BPF
160 c	Oleorresinas de pimentón		BPF
160 d	Licopeno		BPF
160 e	Beta-apo-carotenal	Carotenal, beta-apo-8	BPF
161 a	Flavoxantina		BPF
161 b	Luteina		BPF
161 g	Cantaxantina		BPF
162	Rojo de remolacha	Betanina	BPF
163	Antocianinas		BPF
171	Dioxido de titanio		BPF

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
172	Oxidos de hierro		
172 i	Oxido de hierro, negro		50 mg/kg
172 ii	Oxido de hierro, rojo		50 mg/kg
172 iii	Oxido de hierro, amarillo		50 mg/kg
173	Aluminio (2)		BPF

- (1) Sólo en conservas de cerezas, macedonia de frutas y marrasquino  
(2) Sólo para decoraciones  
(3) Rotular en forma destacada de acuerdo al Art. 136

**ARTÍCULO 146.-** Sólo se permite usar los edulcorantes no nutritivos en los alimentos para regímenes de control de peso; en los alimentos bajos en grasas y/o calorías, y en los alimentos libres, bajos, reducidos o livianos en calorías, pudiendo emplearse únicamente los que se indican a continuación:

	IDA mg/Kg peso corporal
Acesulfamo de potasio	0 - 15
Alitamo	0 - 1
Aspartamo	0 - 40
Ciclamato de sodio y de calcio	0 - 11
Neotamo	0 - 2
Sacarina de sodio y de calcio	0 - 5
Sucralosa	0 - 15

Nº SIN	NOMBRE	SINONIMO	IDA mg/kg peso corporal
950	Acesulfamo potásico	Acesulfamo K Acesulfamo de potasio	0 - 15
951	Aspartamo		0 - 40
952	Acido ciclámico (y sales de sodio, potasio y calcio)	Ciclamatos de sodio, de potasio y de calcio Acido	0 - 11 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Valor actualmente en discusión en el RSA. (dic 2007)

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
954	Sacarina (sales de sodio, potasio y calcio )	ciclohexilsulfámico	0 - 5
955	Sucralosa	Triclorogalactosacarosa	0 - 15
956	Alitamo		0 - 1
961	Neotamo		0 - 2

En la rotulación de los alimentos que contienen estos productos deberá indicarse en forma destacada su agregado como aditivo y la cantidad de edulcorante por porción de consumo habitual servida y por cada 100 g o 100 ml del producto listo para el consumo, señalando, además, para cada edulcorante utilizado los valores de ingesta diaria admisible (I.D.A.), en mg/kg de peso corporal, según recomendaciones de FAO/OMS.

Los edulcorantes de mesa, cualquiera sea su forma de presentación, deberán cumplir con la rotulación general y nutricional que establece este reglamento, indicando, además, la concentración por porción de consumo habitual y por cada 100 g o 100 ml y la I.D.A. correspondiente.

Adicionalmente, en caso de empleo de Aspartamo, se deberá indicar en forma destacada en la rotulación: “Fenilcetonúricos; contiene fenilalanina”.<sup>80</sup>

**ARTÍCULO 147** Se permite usar como sustancias emulsionantes sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

	Límites
<b>a.- Emulsionantes</b>	
<del>Abietato de glicerilo</del>	<del>200 mg/kg</del>
<del>Diocetil-sulfosuccinato de sodio (DSS)</del>	
<del>    -en bebidas</del>	<del>10 mg/kg</del>
<del>    -en otros productos</del>	<del>20 mg/kg</del>
<del>Estearoil-lactilato de sodio y de calcio</del>	<del>5 g/kg</del>
<del>Esteres de monoglicéridos de los ácidos grasos alimenticios con ácido acético, láctico, cítrico, tartárico monoacetiltartárico y diacetiltartárico.</del>	<del>B.P.F.</del>
<del>Esteres de los ácidos ricinoleico interesterificado con poliglicerol</del>	<del>10 g/kg</del>
<del>Esteres de ácidos grasos con polialcoholes distintos del glicerol</del>	<del>10 g/kg</del> <sup>81</sup>
<del>Esteres de poliglicerol con ácidos grasos</del>	

comestibles.	B.P.F.
Esteres de sacarosa con ácidos grasos comestibles o con mono y diglicéridos	B.P.F.
Lecitina y sus derivados	B.P.F.
Mono y diglicéridos y sus ésteres	B.P.F.
Monoestearato de sorbitán	10 g/kg
Monopalmitato de sorbitán	10 g/kg
Monoestearato de polioxietilén (20) sorbitán	10 g/kg
Monolaurato de polioxietilén (20) sorbitán	10 g/kg
Monooleato de polioxietilén (20) sorbitán	10 g/kg
Monopalmitato de polioxietilén (20) sorbitán	10 g/kg
Resin	B.P.F.
Tartrato de estearoilo	3 g/kg
Triestearato de sorbitán	10 g/kg
Triestearato de polioxietilén (20) sorbitán	10 g/kg

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
322	Lecitinas	Fosfátidos Fosfolípidos	B.P.F.
430	Estearato de polioxietileno (8)	Estearato (8) de polioxilo	B.P.F.
431	Estearato de polioxietileno (40)	Estearato (40) de polioxilo Monoestearato (40) polioxietileno	B.P.F.
432	Monolaurato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 20	5g/kg
433	Monooleato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 80	5g/kg
434	Monopalmitato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 40	5g/kg
435	Monoestearato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 60	5g/kg
436	Triestearato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 65	5g/kg
444	Acetato Isobutirato de Sacarosa (SAIB)	Sucrosa de diacetato de hexaisobutirato	500 mg/kg

445	Ester de glicerina de Colofonia	Goma éster Ésteres de glicerol de madera o Goma Rosin Abietato de glicerilo	150 mg/kg
<b>N° SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINONIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
470	Sales de ácidos grasos (con base de Al, Ca, Na, Mg, K y NH <sub>4</sub> )		
470 i	Sales de ácidos mirístico, palmitico y estearico con Ca, Na, K y NH <sub>4</sub>		B.P.F.
470 ii	Sales de ácido oléico con Ca, Na y K		B.P.F.
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Monoestearato de glicerilo Monopalmitato de glicerilo Monooleato de glicerilo Monoestearina Monopalmitina Monooleína	B.P.F.
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Ésteres de glicerol de ácidos grasos y ác.acético	B.P.F.
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	Ésteres de glicerol de ácidos grasos y ác.láctico	B.P.F.
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	Ésteres de glicerol de ácidos grasos y ác.citrico	B.P.F.
472d	Esteres del ácido tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos	Ésteres de mono y diglicérido de ácidos grasos y ác. Tartárico	B.P.F.
472e	Ésteres diacetiltartaricos y de los ácidos grasos del glicerol	Ésteres de glicerol de ácidos grasos y ác.diacetiltartárico DATEM	B.P.F.
472f	Mezcla de Ésteres tartaricos, aceticos y de ácidos grasos del glicerol	Ésteres ácidos de mono y diglicéridos de ácido grasos mezclados con ácidos tartárico y acético	B.P.F.
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	Ésteres de sacarosa con ácidos grasos comestibles, mono y diglicéridos. Sucroésteres de ácidos grasos	B.P.F.
474	Sucroglicéridos		B.P.F.

475	Ésteres poligliceridos de ácidos grasos	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos Ésteres de glicerina de ácidos grasos	B.P.F.
<b>N° SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINONIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
476	Ésteres de poliglicerol interesterificados con ácido ricinoleico	Poliricinoleato de poliglicerol Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos policondensados con aceite de castor	B.P.F.
480	Diocetil-sulfosuccinato de sodio (DSS)	Docusato de sodio	B.P.F.
481	Lactilatos de sodio		
481i	Estearoil lactilato de sodio	Estearoil lactato de sodio	5g/kg
482	Lactilatos de calcio		
482i	Estearoil lactilato de calcio	Estearoil-2- lactilato de calcio	5g/kg
483	Tartrato de estearoilo	Tartrato de estearoilo palmitilo Tartrato de di-estearoilo/palmitilo	3 g/kg
484	Citrato de estearoilo		B.P.F.
491	Monoestearato de sorbitán		5g/kg
492	Triestearato de sorbitán		5g/kg
493	Monolaurato de sorbitán	Laurato de sorbitán	5g/kg
494	Monooleato de sorbitán		5g/kg
495	Monopalmitato de sorbitán		5g/kg

**ARTÍCULO 148.-** Se permite usar como sales emulsionantes sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

b. Fosfatos, solos o en mezcla, expresados como  $P_2O_5$  y en concentración máxima de 5 g/kg de producto terminado listo para el consumo:

b.1.-Fosfatos de sodio (o potasio)

Nombre Sinónimos

b.1.1.- Fosfatos simples

Fosfato monosódico (MSP) $NaH_2PO_4$	Fosfato ácido de sodio Dihidrógeno fosfato de sodio Fosfato de sodio monobásico Fosfato primario de sodio Monosodio ortofosfato
---	---

Fosfato disódico (DSP) $Na_2HPO_4$	Fosfato dibásico de sodio Fosfato secundario de sodio Disodio ortofosfato Disodio hidrógeno fosfato
---------------------------------------	--

Fosfato trisódico (TSP) $Na_3PO_4$	Fosfato tribásico de sodio Fosfato terciario de sodio Trisodio fosfato Trisodio ortofosfato
---------------------------------------	--

b.1.2.- Polifosfatos

Difosfato tetrasódico(TSPP) $Na_4P_2O_7$	Tetrasodio difosfato Tetrasodio pirofosfato Pirofosfato de sodio
---	--

Disodio-Dihidrógeno Difosfato $Na_2H_2P_2O_7$	Pirofosfato ácido de sodio Pirofosfato disódico (SAPP)
--	---

Polifosfato de sodio (SHMP) $(NaPO_3)_6$	Hexameta fosfato de sodio Sodio hexametáfosfato
---	--

Fosfato condensados de estructura compleja lineal	Sal de Graham
---	---------------

Polimetáfosfato de potasio	Sal de Kurrol
----------------------------	---------------



Tripolifosfato de sodio(STP)  $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$  Trifosfato pentasódico

**b.2.-Fosfatos de calcio**

Fosfato dicálcico  $\text{CaHPO}_4$  Fosfato secundario de calcio  
 Fosfato dibásico de calcio  
 Calcio hidrógeno fosfato

Fosfato monocálcico  $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$  Bifosfato de calcio  
 Fosfato primario de calcio  
 Fosfato monobásico de calcio  
 Tetrahidrógeno fosfato de calcio

Fosfato tricálcico (TCP)  $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$  Fosfato terciario de calcio  
 Fosfato tribásico de calcio  
 Tricalcio fosfato

Trifosfato de calcio  $\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3(\text{OH})$  Pentacalcio-hidróxido trifosfato  
 Hidroxilapatita

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
<b>450</b>	<b>Difosfatos</b>		
450 i	Difosfato disódico	Pirofosfato disódico Pirofosfato ácido de sodio, Profos	5 g/kg expresado como $\text{P}_2\text{O}_5$
450 ii	Difosfato trisódico	Difosfato trisódico monohidrógeno	5 g/kg expresado como $\text{P}_2\text{O}_5$
450 iii	Difosfato tetrasódico	Pirofosfato tetrasódico	5 g/kg expresado como $\text{P}_2\text{O}_5$
450 iv	Difosfato dipotásico	Pirofosfato dipotásico	5 g/kg expresado como $\text{P}_2\text{O}_5$
450 v	Difosfato tetrapotásico	Pirofosfato tetrapotásico	5 g/kg expresado como $\text{P}_2\text{O}_5$
450 vi	Difosfato dicálcico	Pirofosfato dicálcico	5 g/kg expresado como $\text{P}_2\text{O}_5$
450 vii	Difosfato dihidrógeno cálcico	Difosfato dihidrógeno monocálcico	5 g/kg expresado como $\text{P}_2\text{O}_5$
<b>451</b>	<b>Trifosfatos</b>		
451 i	Trifosfato pentasódico	Tripolifosfato de sodio	5 g/kg expresado como $\text{P}_2\text{O}_5$
451 ii	Trifosfato pentapotásico	Tripolifosfato de potasio	5 g/kg expresado como $\text{P}_2\text{O}_5$

<b>452</b>	<b>Polifosfatos</b>		
452 i	Polifosfato de sodio	Hexametafosfato de sodio	5 g/kg expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
<b>Nº SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINONIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
452 ii	Polifosfato de potasio	Metafosfato de potasio	5 g/kg expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
452 iii	Polifosfato de sodio y calcio		5 g/kg expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
452 iv	Polifosfato de calcio		5 g/kg expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
452 v	Polifosfato de amonio		5 g/kg expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>

Los emulsionantes en base a las sales de fósforo señaladas precedentemente se podrán rotular como fosfatos, polifosfatos o mezcla de ambos, según sea el caso.

El límite máximo de fósforo expresado como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, corresponde sólo al agregado como aditivo, sin considerar el propio de las materias primas utilizadas en la elaboración del alimento. Para su cálculo se debe restar del fósforo total, el aportado por el alimento.

**ARTÍCULO 148 149.-** Se permite usar como aditivos enturbiantes sólo los que se indican en este artículo, y en concentración no mayor que la señalada en forma específica:

	<b>Límites</b>
Abietato de glicerilo	200 mg/kg
Acetato de hexabutirato de sacarosa o sucroéster (SAIB)	200 mg/kg

<b>Nº SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINONIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
444	Acetato Isobutirato de Sacarosa (SAIB)	Sucrosa de diacetato de hexaisobutirato	500 mg/kg
445	Ester de glicerina de Colofonia	Goma éster Ésteres de glicerol de madera de Rosin Abietato de glirerilo	150 mg/kg

**ARTÍCULO 149 150.-** Se permite usar como sustancias espesantes o estabilizadores o hidrocoloides sólo aquellas que se indican en este artículo, de acuerdo con Buenas Prácticas de Fabricación:

Agar  
~~Alginate de amonio, de calcio y de sodio~~

Alginato de propilenglicol  
 Almidones modificados  
 Almidones pregelatinizados  
 Carrageninas o carragenes  
 Carragenatos  
 Celulosa microcristalina  
 Carboximetilcelulosa  
 Croscaramelosa sódica  
 Etil-celulosa  
 Hidroxipropilcelulosa  
 Hidroxipropilmetilcelulosa  
 Metilcelulosa  
 Metiletilcelulosa  
 Furcelerano o agar danés  
 Gelatina  
 Goma arábiga  
 Goma garrofin o de semilla de algarrobo  
 Goma gelan  
 Goma guar  
 Goma karaya  
 Goma tara  
 Goma tragacanto  
 Goma xanthana  
 Pectinas

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
400	Acido algínico		BPF
401	Alginato de sodio	Sal de sodio del ácido algínico	BPF
402	Alginato de potasio	Sal de potasio del ácido algínico	BPF
403	Alginato de amonio	Sal de amonio del ácido algínico	BPF
404	Alginato de calcio	Sal de calcio del ácido algínico	BPF
405	Alginato de propilenglicol	Hidroxipropil alginato	BPF
406	Agar	Agar-Agar	BPF
407	Carragenina	Furcelano Agar danés	BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	Goma garrofin Locust bean gum (LBG)	BPF
	Goma guar		BPF

412			
413	Goma tragacanto		BPF
414	Goma arabiga	Goma de acacia	BPF
<b>Nº SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINONIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
415	Goma xantán	Goma xántica Goma Xanthan	BPF
416	Goma karaya	Goma esterculia	BPF
417	Goma tara		BPF
418	Goma gelán		BPF
419	Goma Ghatti	Goma india	BPF
440	Pectinas		BPF
457	Alfa-ciclodextrina	Ciclohexaamilosa	BPF
458	Gamma-ciclodextrina		BPF
459	Beta-ciclodextrina		BPF
460	Celulosa		
460 i	Celulosa microcristalina	Gel de celulosa	BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo		BPF
461	Metilcelulosa		BPF
462	Etilcelulosa		BPF
463	Hidroxipropilcelulosa		BPF
464	Hidroxipropilmetilcelulosa		BPF
465	Metiletilcelulosa	Etilmetilcelulosa	BPF
466	Carboximetil celulosa sódica (CMC)	Goma de celulosa	BPF
467	Etil hidroxietil celulosa		BPF

468	Carboximetil celulosa sódica reticulada	Goma de celulosa reticulada CMC reticulada Croscarmelosa	BPF
-----	--	--	-----

<b>N° SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINONIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
1400	Dextrinas	Almidón tostado blanco y amarillo	BPF
1401	Almidones tratados con ácido	Almidón acidificado	BPF
1402	Almidones tratados con alcali	Almidón alcalinizado	BPF
1403	Almidón blanqueado		BPF
1404	Almidón oxidado		BPF
1405	Almidón tratados con enzimas		BPF
1410	Fosfato de monoalmidón		BPF
1411	Glicerolato de dialmidón		BPF
1412	Fosfato de dialmidón		BPF
1413	Fosfato de almidón fosfatado		BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado		BPF
1420	Acetato de almidón	Almidón acetilado	BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado		BPF
1423	Glicerolato de dialmidón acetilado		BPF
1440	Almidón hidroxipropilado		BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado		BPF
1443	Glicerolato de dialmidón hidroxipropilado		BPF
1450	Almidón octenil succinato sódico	Octilensulfosuccinato sódico de almidón	BPF
1451	Almidón acetilado oxidado		BPF
1452	Almidón octenil succinato de aluminio		BPF

Los almidones indicados en este artículo se podrán rotular en forma genérica como almidones modificados.

**ARTÍCULO 150–151.**- Se permite usar como sustancias estabilizadoras de humedad, agentes de relleno y/o edulcorantes sólo aquellas que se indican en este artículo, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación:

Glicerol  
 Isomalt o isomalta  
 Jarabe de glucosa hidrogenado  
 Lactitol  
 Maltitol  
 Maltodextrina  
 Manitol  
 Polidextrosa  
 Sorbitol  
 Trealosa  
 Xilitol

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	D-glucitol, jarabe de D-glucitol, sorbol, D-Sorbitol	BPF
421	Manitol	D-Manitol	BPF
422	Glicerol	Glicerina	BPF
953	Isomaltol	Isomaltitol, Isomaltulosa hidrogenada	BPF
965	Maltitol y jarabe de maltitol	D_Maltitol, maltosa hidrogenada, jarabe de glucosa hidrogenada	BPF
966	Lactitol	Lactositol, lactobiosit	BPF
967	Xilitol		BPF
1200	Polidextrosa A y N	Polidextrosas, Polidextrosas modificadas	BPF
1520	Propilenglicol		BPF
968	Eritritol		BPF

**ARTÍCULO 151 152.-** Se permite usar como aditivos impermeabilizantes o sustancias de recubrimiento sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentración no mayor que la señalada en forma específica:

	Límites
Aceite mineral	5g/kg
Cera de abeja	B.P.F.
Cera carnauba	B.P.F.
Goma laca	B.P.F.
Parafina sólida	5g/kg
Resina de benjuí	B.P.F.

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
901	Cera de abeja (blanca y amarilla)		B.P.F.
902	Cera candelilla		B.P.F.
903	Cera carnauba		B.P.F.
904	Goma laca	Laca decolorante Shellac	B.P.F.
905 (a, d, e, f, g)	Aceite mineral (alta, media y baja viscosidad)	Parafina líquida Aceite mineral grado alimenticio Aceite mineral blanco Petrolato líquido	3g/kg
905b	Vaselina	Gelatina de petróleo	3g/kg
905c	Cera de parafina	Cera de vaselina Cera de petróleo Cera microcristalina Parafina sólida	3g/kg
906	Goma de benzoina	Resina de Benjuí Resina benzoica Goma de Benjuí	B.P.F.

**ARTÍCULO 152.-** ~~Se permite usar como sustancia inhibidora de la cristalización de grasas sólo la que se indica en este artículo y en concentración no mayor que la señalada en forma específica:~~

	Límites
Oxistearina	1,25 g/kg

**ARTÍCULO 153.-** Se permite usar como sustancias leudantes, blanqueadoras y mejoradoras de la panificación, sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:



	Límites
a.- Leudantes:	
Acido cítrico	B.P.F.
Acido tartárico	B.P.F.
Bicarbonatos de amonio, de sodio y de potasio	B.P.F.
Fosfato monocálcico, dicálcico, de amonio, de sodio y aluminio	B.P.F.
Pirofosfato ácido de sodio	B.P.F.
Tartrato ácido de potasio o cremor tártaro	B.P.F.
b.- Blanqueadores o mejoradores de la panificación:	
Acido ascórbico	B.P.F.
Azodicarbamida	40 mg/kg
Cloro, sólo en harina de repostería	2500 mg/kg
Peróxido de benzoilo, de calcio	40 mg/kg

a) Leudantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
336	Tartrato ácido de potasio	Bitartrato de potasio Cremor tártaro Tártaro	B.P.F.
450 i	Difosfato disódico	Pirofosfato disódico Pirofosfato ácido de sodio, Profos	B.P.F.
500ii	Carbonato hidrógeno de sodio	Bicarbonato de sodio Carbonato ácido de sodio	B.P.F.
501ii	Carbonato hidrógeno de potasio	Bicarbonato de potasio Carbonato ácido de potasio	B.P.F.
503ii	Carbonato hidrógeno de amonio	Bicarbonato de amonio Carbonato ácido de amonio	B.P.F.
541 i	Fosfato de aluminio y sodio ácido		BPF

b) Blanqueadores o mejoradores de la panificación

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
300	Ácido ascórbico		B.P.F.
927a	Azodicarbonamida (ADA)	Azobisformamida Diamida del ácido azodicarboxílico	45mg/kg
928	Peróxido de benzoilo	Superóxido de benzoilo Peróxido de dibenzoilo	60mg/kg

**ARTÍCULO 154.-** Se permite utilizar como preservantes químicos sólo los que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

	Límites
Acido benzoico	1 g/kg
Acido propiónico	1 g/kg
Acido sórbico	2 g/kg
Benzoatos de calcio, de potasio y de sodio, expresados como ácido benzoico	1 g/kg
Bisulfito de sodio y de potasio, expresados como SO <sub>2</sub>	100 mg/kg
Dióxido de azufre, para alimentos deshidratados	1,5 g/kg
Dióxido de azufre, para otros alimentos	100 mg/kg
Ester etílico del ácido p-hidroxibenzoico y su sal de sodio	1 g/kg
Ester metílico del ácido p-hidroxibenzoico y su sal de sodio	1 g/kg
Ester propílico del ácido p-hidroxibenzoico y su sal de sodio	1 g/kg
Metabisulfitos de potasio y de sodio expresados como SO <sub>2</sub>	100 mg/kg
Nisina en quesos	12,5mg/kg
Nitratos de potasio y de sodio	500 mg/kg
Nitrito de sodio y de potasio:	
En pescados	125 mg/kg
En cecinas	125 mg/kg
Propionatos de calcio, potasio y de sodio, expresados como ácido propiónico	1 g/kg
Sorbatos de calcio, de potasio y de sodio, expresados como ácido sórbico	2 g/kg

Sulfitos de calcio, de potasio y de sodio,  
expresado como SO<sub>2</sub> 100 mg/kg

Pimaricina o natamicina (para B.P.F.  
aplicación externa en queso duro)

Extracto de semilla de toronja en carne de:

pollo P.C.F.  
cerdo P.C.F.  
salmón P.C.F.

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
200	Acido sórbico		2 g/kg
201	Sorbato de sodio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
203	Sorbato de calcio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
210	Acido benzoico		1 g/kg
211	Benzoato de sodio		1 g/kg expresado como ácido benzoico
212	Benzoato de potasio		1 g/kg expresado como ácido benzoico
213	Benzoato de calcio	Benzoato monocalcico	1 g/kg expresado como ácido benzoico
214	Etil p-hidroxibenzoato	Etilparabeno	1 g/kg
216	Propil p-hidroxibenzoato	Propilparabeno	1 g/kg
218	Metil p-hidroxibenzoato	Metilparabeno	1 g/kg
220	Dioxido de azufre	Anhídrido sulfuroso	1,5 g/kg alimentos deshidratados 100 mg/kg para otros alimentos
221	Sulfito de sodio	Sulfito disódico	100mg/kg expresado como dióxido de azufre

<b>N° SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINONIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
222	Sulfito ácido de sodio	Bisulfito de Na	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
223	Metabisulfito de sodio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
224	Metabisulfito de potasio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
225	Sulfito de potasio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
226	Sulfito de calcio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
227	Sulfito ácido de calcio	Bisulfito de calcio	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
228	Sulfito ácido de potasio	Bisulfito de potasio	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
234	Nisina		12,5mg/kg en quesos
235	Pimaricina	Natamicina	BPF. Aplicación externa en quesos duros
242	Dimetil dicarbonato	DMDC Dimetilpirocarbonato	250 mg/kg
249	Nitrito de potasio		125mg/kg en pescados y carnes
250	Nitrito de sodio		125mg/kg en pescados y carnes
251	Nitrato de sodio		500mg/kg
252	Nitrato de Potasio		500mg/kg
280	Acido propionico		1g/kg
281	Propionato de sodio		1g/kg expresado como ácido propiónico
282	Propionato de calcio		1g/kg expresado como ácido propiónico
283	Propionato de potasio		1g/kg expresado como ácido propiónico

**ARTÍCULO 155.-** Se permite usar como saborizantes/aromatizantes aquellas sustancias aromáticas o mezclas de ellas obtenidas por procesos físicos o químicos de aislamiento o síntesis de tipo natural, idéntico a natural y artificial aceptados por FAO/OMS, Unión Europea, Food and Drug Administration y F.E.M.A.(Flavor and Extractive Manufacturing Assoc.).

Se entenderá por:

saborizante/aromatizante natural: al producto puro de estructura química definida o al preparado saborizante de estructura química no definida, concentrado o no, que tiene características saporíferas y son obtenidos por un proceso físico, microbiológico o enzimático a partir de productos de origen vegetal o animal;

saborizante/aromatizante idéntico a natural: es aquel producto obtenidos por procesos físicos, microbiológicos, enzimáticos, de síntesis química o de aislamiento por procesos químicos, cuya formulación incluye componentes idénticos a los existentes en la naturaleza;

saborizante/aromatizante artificial: es aquel producto que en su formulación incluye, en una proporción cualquiera, componentes que no se encuentran naturalmente en productos animales o vegetales y son obtenidos por síntesis química.

~~**ARTÍCULO 156.-** Se permite usar como disolventes portadores o diluyentes de sustancias saborizantes/aromatizantes y de antioxidantes los productos que a continuación se indican:~~

~~Aceite de ricino  
Acetato de amilo  
Acetato de 1,2-propilenglicol  
Alcohol bencílico  
Alcohol etílico  
Benzoato de bencilo  
1,3-Butanodiol  
Citrato de trieto  
Monoacetato de glicerilo  
Polietilenglicoles  
Propilenglicol  
Triacetato de glicerilo (Triacetina)~~

~~En el caso de alcohol etílico, la concentración máxima permitida será de 0,4% en producto final.~~

**ARTÍCULO 156.-** Se permite el uso de disolventes portadores o diluyentes de sustancias saborizantes/aromatizantes y de antioxidantes, siempre que cumplan con las normas

establecidas por el Codex Alimentarius FAO/OMS y su concentración estará de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

**ARTÍCULO 157.**-Se permite usar como acentuantes del sabor sólo los que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

	<b>Límites</b>
<del>Etilmaltol</del>	<del>100 mg/kg</del>
<del>Glutamato monosódico, expresado como ácido glutámico</del>	<del>10 g/kg</del>
<del>Guanilatos de calcio, de potasio y de sodio expresados como ácido guanílico</del>	<del>B.P.F.</del>
<del>Inosinatos de calcio, de potasio y de sodio, expresados como ácido inosínico</del>	<del>B.P.F.</del>
<del>Maltol</del>	<del>50 mg/kg</del>

<b>N° SIN</b>	<b>NOMBRE CODEX</b>	<b>SINONIMOS</b>	<b>LIMITE MAXIMO</b>
508	Cloruro de potasio		BPF
620	Acido L glutámico		BPF
621	Glutamato monosódico	L-Glutamato monosódico Glutamato de sodio MSG	BPF
622	Glutamato monopotásico	L-Glutamato monopotásico Glutamato de potasio MPG	BPF
623	Glutamato cálcico	Di- L- glutamato cálcico Glutamato de Calcio	BPF
624	Glutamato monoamónico	L-Glutamato monoamónico Glutamato de amonio	BPF
625	Glutamato magnésico	Di- L-Glutamato magnésico Glutamato de Magnesio	BPF
626	Acido guanilico	Acido 5 guanilico GMP Guanosin-5-monofosfórico	BPF
627	Guanilato disódico	Guanilato 5 disódico Guanilato de sodio	BPF
628	Guanilato dipotásico	Guanilato 5 dipotásico Guanilato de potasio	BPF

N° SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
629	Guanilato cálcico	Guanilato 5 cálcico Guanilato de calcio	BPF
630	Acido Inosínico	Acido 5 Inosínico IMP Inosinato 5 monofosfórico	BPF
631	Inosinato disódico	Inosinato 5 disódico Inosinato de sodio	BPF
632	Inosinato dipotásico	Inosinato 5 dipotásico Inosinato de potasio	BPF
633	Inosinato cálcico	Inosinato 5 cálcico Inosinato de calcio	BPF
634	Ribonucleótido cálcico (Mezcla de Inosinato y Guanilato de calcio)	5 Ribonucleótido cálcico	BPF
635	Ribonucleótido de sodio (Mezcla de Inosinato y Guanilato de sodio)	5 Ribonucleótido de sodio	BPF
636	Maltol		200 mg/Kg
637	Etilmaltol		200 mg/Kg
957	Taumatina		BPF

**ARTÍCULO 158.-** Se permite el uso de preparaciones enzimáticas y coadyuvantes de elaboración siempre que cumplan con las normas establecidas por el Codex Alimentarius FAO/OMS y su concentración estará de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

**ARTÍCULO 159.-** En el caso que antecedentes sanitarios y técnicos hagan conveniente introducir modificaciones a las listas establecidas en los artículos precedentes de este Título, el Ministerio de Salud propondrá el correspondiente decreto supremo modificatorio al Presidente de la República.