

## **1. OBJETO**

Esta norma venezolana contempla la definición, clasificación y principios generales de uso de los aditivos alimentarios.

## **2. REFERENCIAS NORMATIVA**

Esta norma es completa.

## **3. DEFINICIONES**

### **3.1 Aditivos Alimentarios**

Es toda sustancia que como tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico, dotada o no de valor nutritivo que puede ser agregada al alimento en la fabricación, preparación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado y conservado durante el transporte y almacenamiento de ese alimento, añadido con un fin tecnológico, para modificar directa o indirectamente las características sensoriales, físicas, químicas o biológicas del mismo o para ejercer cualquier acción de mejoramiento, prevención, estabilización o conservación y es de prever que resulte directa o indirectamente en que él o sus derivados pasen a ser componentes de tales alimentos o cambien las características de estos.

El término no comprende a los “Contaminantes” o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

### **3.2 Almidones Modificados**

Las sustancias obtenidas por uno o más procesos químicos de almidones comestibles, que pueden haber sufrido un tratamiento físico o enzimático, y pueden ser diluidos o blanqueados con ácidos, los cuales son considerados como ingredientes, tal como lo establece el Reglamento Técnico MERCOSUR vigente.

### **3.3 Coadyuvante Tecnológico**

Es toda sustancia, excluyendo los equipamientos y los utensilios, que no se consume por sí sola como ingrediente alimenticio y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración. Deberá ser eliminado del alimento o inactivado, pudiendo dar lugar a la presencia no intencional, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final (tomado del Codex 2015).

### **3.4 Ingesta Diaria Admisible (IDA)**

Es una estimación efectuada de la cantidad de aditivos alimentarios, expresada respecto al peso corporal, que una persona puede ingerir diariamente durante toda la vida, sin riesgos apreciables para su salud (se refieren normalmente a una persona de 60 kg). Se expresa en miligramos de aditivos sobre kilogramos de peso corporal (mg/kg de peso).

### 3.5 Reparados Enzimáticos

Es una solución o extracto que contiene una proteína de origen animal, vegetal o microbiano, la cual tiene un efecto catalítico, es decir modifica la velocidad de una reacción química, necesaria o deseable para producir un cambio o una característica determinada en un alimento, durante el proceso de fabricación.

Las enzimas tienen actividades específicas, es decir son propias para un determinado sustrato y para actuar requieren condiciones apropiadas de pH, temperatura, concentración.

Se permite el uso de preparaciones enzimáticas y coadyuvantes de la elaboración, siempre que cumplen con las normas establecidas por el Codex Alimentarius FAO/OMS/JECFA y su concentración estará de acuerdo con las prácticas correctas de fabricación.

### 3.6 Clases Funcionales, Definición y Funciones Tecnológicas

En la tabla 1 se indica las clases funcionales, definición y funciones tecnológicas de los aditivos alimentarios.

**Tabla 1 - Clases Funcionales, Definición y Funciones Tecnológicas**

Clases Funcionales	Definición	Funciones Tecnológicas
<b>Acidulantes</b>	Son sustancias que aumentan la acidez y/o dan un sabor ácido a los alimentos.	Acidulante
<b>Agente de firmeza o endurecedor o texturizante</b>	Son sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes, o interactúan junto con agentes gelificantes para producir o fortalecer un gel.	Agentes endurecedores Agentes de firmeza Texturizantes
<b>Agente de masa</b>	Son sustancias que proporcionan aumento del volumen y/o de la masa de los alimentos sin contribuir significativamente con el valor energético del alimento.	Agente de masa Agentes de carga
<b>Antiespumante</b>	Son sustancias que previenen o reducen la formación de espuma.	Agentes antiespumantes
<b>Antihumectante / Antiaglutinante</b>	Son sustancias capaces de reducir las características higroscópicas de los alimentos y disminuir la tendencia de las partículas individuales a adherirse una a las otras.	Agentes antiadherentes Agentes de secado Antiaglomerantes
<b>Antioxidantes</b>	Son sustancias que retardan la aparición de alteración oxidativa del alimento.	Antioxidantes Sinérgicos de antioxidantes Secuestrante
<b>Aromatizante / Saborizante</b>	Son sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas, sápidas o ambas, capaces de dar o reforzar el aroma, el sabor o ambos, de los alimentos. Que pueden ser: <b>Aromatizante - Saborizante natural:</b> Es el producto puro, de una estructura química definida, o el preparado saborizante de una estructura química no definida, concentrado o no, que tiene características saporíferas y/u odoríferas y son obtenidos por un proceso físico, microbiológico o enzimático a partir de productos de origen vegetal o animal. <b>Aromatizante - Saborizante idéntico al natural:</b> Es aquel producto obtenido por procesos físicos, microbiológicos, enzimáticos, de síntesis química o de aislamiento por procesos químicos, cuya formulación incluye componentes idénticos a los	Sabor y aromas.

	existentes en la naturaleza. <b>Aromatizante – Saborizante artificial:</b> Es aquel producto obtenido por síntesis química que en su formulación incluye, en cualquier proporción, componentes que no se encuentran naturalmente en productos animales o vegetales.	
<b>Blanqueadores</b>	Son sustancias que se añaden a la harina para mejorar su color.	Decolorantes Acondicionadores de masa Mejoradores de harinas
<b>Colorantes</b>	Son sustancias que confieren, intensifican o restauran el color de un alimento.	Colorantes Colorantes naturales Colorantes artificiales y sus lacas Pigmentos de coloración y decoración Colorantes de superficie
<b>Conservador</b>	Son sustancias que impiden o retardan la alteración de los alimentos provocada por microorganismos o enzimas.	Sustancias conservadoras Conservadores Antimicrobianos Agentes antimicóticos Agentes de control de bacteriófagos Agentes quemosterilizantes Agentes maduradores Sinergistas antimicrobiano
<b>Edulcorantes</b>	Son sustancias diferentes de los azúcares que aportan sabor dulce al alimento.	Edulcorantes naturales o artificiales, nutritivos o no.
<b>Emulsionante / Emulsificante</b>	Son sustancias que hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla uniforme de dos o más fases inmiscibles en el alimento.	Plastificantes Agentes dispersantes Agentes tensoactivos
<b>Enturbiantes</b>	Son sustancias que confieren un efecto opalescente a un alimento.	Agentes enturbiadores
<b>Espesante</b>	Son sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.	Agentes de soporte Aglutinantes Agentes texturizadores
<b>Espumante</b>	Son sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.	Agentes espumantes Agentes de batido Agentes de aireación Estabilizantes de la espuma
<b>Estabilizante</b>	Son sustancias que hacen posible el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias inmiscibles en un alimento.	Plastificantes Agentes dispersantes Agentes tensoactivos
<b>Estabilizante del color</b>	Son sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento.	Agentes de retención del color Fijadores del color Estabilizadores del color
<b>Gelificante</b>	Son sustancias que dan textura a través de la formación de un gel.	Agente gelificante
<b>Glaseantes</b>	Son sustancias que cuando son aplicadas en la superficie externa de un alimento, imparten una apariencia brillante o proveen un revestimiento protector.	Agentes de glaseado Revestimiento Agentes sellantes o de acabado y brillo
<b>Humectantes</b>	Son sustancias que protegen los alimentos de la pérdida de humedad en un ambiente de baja humedad relativa o que facilitan la disolución de un polvo en un medio acuoso.	Agentes de retención de agua Estabilizadores de la humedad
<b>Incrementadores de volumen</b>	Son sustancias que aumentan el volumen del alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.	Agentes de relleno

<b>Leudantes químicos</b>	Son sustancias o mezclas de sustancias que liberan gas y de esta manera aumentan el volumen de la masa.	Acondicionadores de masa Mejoradores de harinas
<b>Mejoradores de la harina</b>	Son sustancias que agregadas a la harina mejoran su calidad tecnológica.	Acondicionadores de masa Mejoradores de la panificación
<b>Propelentes</b>	Son gases diferentes del aire que facilitan la expulsión de un alimento de un recipiente.	Propulsores
<b>Resaltador del sabor</b>	Son sustancias que realzan el sabor y/o el aroma que tiene un alimento.	Acentuadores del sabor Modificadores del sabor
<b>Reguladores de la acidez</b>	Son sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de los alimentos.	Acidulante Alcalinizantes Sales Agentes tampón
<b>Sales Emulsionantes y/o fundentes</b>	Son sustancias utilizadas en la fabricación de alimentos elaborados para reordenar las proteínas de los mismos a fin de prevenir la separación de la grasa.	Agentes de fusión
<b>Secuestrantes</b>	Son sustancias que forman compuestos químicos con los iones metálicos.	Secuestrante
<b>Sustancias inertes</b>	Son sustancias que se utilizan para disolver, diluir, dispersar, encapsular o modificar de otras maneras un aditivo alimentario o nutriente sin alterar su función (y sin generar por sí mismos efecto tecnológico alguno) con el fin de facilitar la manipulación, la aplicación o uso del aditivo alimentario o nutriente.	Encapsulantes, diluentes de saborizantes, aromatizantes, antioxidantes y colorantes

#### 4. PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

##### 4.1 Aditivos Alimentarios

**4.1.1** Sólo podrán emplearse los aditivos alimentarios citados en esta norma y/o en las normas individuales de producto o cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente, siempre y cuando éstos hayan sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), Comunidad Económica Europea (UE), Foods Drugs Administration (FDA), Flavor and Extract Manufactures Association of America Expert Panel (FEMA) y considerados aceptables para ser empleados en los alimentos.

**4.1.2** Cada aditivo debe cumplir con los requisitos de identidad, pureza, grado de toxicidad y riesgo a la salud del consumidor de acuerdo con lo especificado en el punto 4.2.5

**4.1.3** Los aditivos y sus dosis permitidas para cada alimento, serán especificados en cada norma particular de producto.

##### 4.2 Condiciones de los Aditivos

###### 4.2.1 Inocuidad

**4.2.1** El aditivo no puede conllevar riesgos para la salud del consumidor a la dosis de empleo propuesta, por consiguiente no debe superar la ingesta diaria admisible (IDA).

La cantidad de aditivo que se añada a un alimento será igual o inferior a la dosis máxima necesaria para lograr el efecto tecnológico previsto. En suficiente margen de garantía para reducir al mínimo todo peligro para la salud en todos los grupos de consumidores.

**4.2.2** Todos los aditivos alimentarios deben mantenerse bajo continua observación y evaluarse siempre que sea necesario, teniendo en cuenta los cambios en las condiciones de aplicación y las nuevas evidencias científicas.

**4.2.3** Necesidad tecnológica y justificación del uso de aditivos el empleo de aditivos alimentarios está únicamente justificado si no representa riesgos para la salud del consumidor, no lo induce a equívoco, cumple uno o más de los fines o requisitos señalados a continuación y solo cuando estos fines no puedan alcanzarse por otros medios factibles, económica y tecnológicamente.

4.2.3.1 Debe conservar la calidad nutricional del alimento a menos que por razones justificadas sea necesario modificarla por estar destinado el alimento a un grupo de consumidores con necesidades dietéticas determinadas.

4.2.3.2 Mejorar su conservación, estabilidad y/o propiedades sensoriales a condición de que la dosis utilizada no altere la naturaleza, esencia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor.

4.2.3.3 Proporcionar ayuda en la fabricación, elaboración, tratamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento y preparación del alimento a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones.

#### **4.2.4 Buenas Prácticas de Fabricación**

Todos los aditivos alimentarios regulados mediante las disposiciones de esta norma se emplearán respetando las condiciones de buenas prácticas de fabricación, que son las siguientes:

4.2.4.1 La cantidad del aditivo añadido al alimento se limitará al mínimo necesario para obtener el efecto deseado.

4.2.4.2 La cantidad de aditivo que pase a formar parte del alimento como consecuencia de su uso y que no tenga por objeto obtener ningún efecto físico o técnico en el alimento mismo, se reducirá en la mayor medida que sea razonablemente posible.

4.2.4.3 El aditivo será preparado y manipulado de la misma forma que un ingrediente alimentario.

#### **4.2.5 Especificación para la Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios**

Los aditivos alimentarios empleados de acuerdo con la presente norma deberán poseer la calidad alimentaria adecuada y satisfacer en todo momento las especificaciones para identidad y pureza aplicables, recomendada por la Comisión de Codex Alimentarius, o bien, en ausencia de estas, las especificaciones elaboradas por los organismos nacionales, regionales e internacionales competentes.

Para alcanzar la calidad alimentaria exigida es preciso satisfacer el conjunto de las especificaciones y no simplemente criterios individuales relacionados con la inocuidad.

### **5. Transferencia de los Aditivos Alimentarios a los Alimentos**

#### **5.1 Conformidad con el Principio de Transferencia**

Se permite el aditivo en la materia prima u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) en conformidad a la presente Norma General.

Además de la adición directa, los aditivos pueden transferirse a los alimentos a través de alguno de los ingredientes, empaques o procesos, con las siguientes condiciones:

5.1.1 Que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda la dosis máxima en base a lo especificado en la norma de cada producto.

5.1.2 La cantidad de aditivo transferido no debe ser mayor que la resultante de las buenas prácticas tecnológicas y/o de fabricación.

5.1.3 La transferencia de aditivos alimentarios a partir de materias primas o ingredientes es inaceptable en aquellos alimentos pertenecientes a las siguientes categorías: a) fórmulas adaptadas para lactantes, b) alimentos complementarios para lactantes y niños de pecho y corta edad.

## 6. Aditivos Permitidos

Se permite el uso de los aditivos que a continuación se listan (Tabla 2), siempre y cuando hayan sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), Comunidad Económica Europea (UE), Foods Drugs Administration (FDA), Flavor and Extract Manufacturers Association of America Expert Panel (FEMA) y considerados aceptables para ser empleados en los alimentos y los aprobados por la autoridad competente, tal como se menciona en el punto 4.1 de esta norma.

Los aditivos y sus dosis permitidas para cada alimento, serán especificados en cada norma particular de producto.

**Tabla 2 - Aditivos Alimentarios**

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
<b>100/E100</b>	<b>Curcuminas</b>		
100i/E100	Cúrcuma, curcumina, amarillo turmérico	Colorante natural derivado	3
100ii/E100ii	Curcuma	Colorante natural	SE
<b>101/E101</b>	<b>Riboflavinas</b>		
101i/E101	Riboflavina, vitamina B2, lactoflavina Rívoflavina sintéticas	Colorante natural derivado	0.5
101ii/E101	Riboflavina 5', fosfato de sodio	Colorante natural derivado	0.5
101iii/E101	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>	Colorante natural	0.5
102/E102	Tartrazina <sup>(1)</sup> , laca de Al. Amarillo ácido 23, Amarillo Hidrazina C.I. 19140, C.I. Food Yellow 4, FDC Amarillo 5	Colorante artificial	7.5
103/E103	Alcanna	Colorante natural	SE
104/E104	Amarillo de quinoleína	Colorante artificial	5 T
107/E107	Amarillo 2G	Colorante artificial	SE
110/E110	Amarillo sunset, amarillo ocase FCF CI 15985, (NVC), FDC Amarillo 6, Gelborange S, L-Orange 2, Amarillo Amaranjado, Sunset Yellow	Colorante artificial y sus lacas	4
120/E120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca.	Colorante artificial	5
121/E121	Rojo Limón 2	Colorante artificial	SE
122/E122	Azorrubina, Carmoisina	Colorante artificial	4
123/E123	Amaranto, Bordeaux S.	Colorante artificial y sus lacas	0.5
124/E124	Ponceau 4R, Rojo de cochinilla A	Colorante artificial y sus lacas	4
125/E125	Ponceau XS	Colorante artificial	SE
127/E127	Eritrosina, Acid red 51, CI 45430, C.I. Food red 14, FDC Rojo 3, Rojo alimenticio 14, LRot 1, iodesine B.	Colorante artificial y sus lacas	0.1
128/E128	Rojo 2G	Colorante artificial	1
129/E129	Rojo 40, Rojo Allura AC, C.I. 16035, Rouge allura, FDC Rojo 40, Red Allura.	Colorante artificial y sus lacas	7
131/E131	Azul patente V, Azul patentado 5, CI Food Blue 5	Colorante artificial y sus lacas	SA
132/E132	Carmín de índigo, Indigotina, C.I. 73015, Acid blue 74, C.I. Food blue, FDC Blue 2,	Colorante artificial y sus lacas	5
133/E133	Azul brillante FCF, Azul patente AE, Azul amido AE, Azul Acido 9, CI 42090, CI Food	Colorante artificial y sus lacas	12.5

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
	Blue 2, FDC Blue 1		
140/E140	<b>Clorofilas</b>		
140i/E140i	Clorofila	Colorante natural	SE
140ii/E140ii	Clorofilina, clorofila magnesio, feofitina magnésica	Colorante natural	SE
141/E141	<b>Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos</b>		
141i/E141i	Clorofila cúprica	Colorante natural derivado	15
141ii/E141ii	Clorofilina cúprica, sales de Na y K	Colorante natural derivado	15
142/E142	Verde S	Colorante artificial	SA
143/E143	Verde rápido FCF, verde indeleble, fast green FCF, Verde Solido FCF	Colorante artificial y sus lacas	25
150/E150	<b>Caramelos</b>		
150a/E150a	Caramelo I – simple (puro)	Colorante natural	SE
150b/E150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico (No aparece en codex) (Caramelo al Sulfito)	Colorante natural derivado	160
150c/E150c	Caramelo III – proceso amonio (cuestionado) Adoptado en codex como BPF en 2014 (Caramelo al amonio)	Colorante natural derivado	200 (150 en base seca)
150d/E150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio (cuestionado) Adoptado en codex como BPF en 2014 (Caramelo al sulfito amónico)	Colorante natural derivado	200 (150 en base seca)
151/E151	Negro brillante BN, Negro PN, CI Food Black 1.	Colorante artificial	1
153/E153	Carbón vegetal, Carbo medicinalis vegetalis	Colorante natural	SE
154/E154	Marrón FK	Colorante artificial	SE
155/E 155	Marrón HT, Marrón Chocolate HT, Marrón 3, CI Food Brown 3.	Colorante artificial	1.5
160a/E160a	<b>Carotenos, Carotenos alfa, beta y gama</b>		
160ai/E 160ai	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Colorante artificial	5
160aaii/E 160aaii	Carotenos: extractos naturales. Carotenos beta vegetales	Colorante natural	SE
160aiiii/E160aiiii	Carotenos beta <i>Blakesiae trispora</i>	Colorante natural	5
160aiv/E160aiv	Carotenos beta algas	Colorante natural	SE
160b/E160b	<b>Extractos de annato</b>		
160bi/E160b	Annatto extracto, base de bixina, norbixina, urucum, Rucu o bija , sales de Na y K, onoto	Colorante natural derivado	Bixina: 12 Norbixina: 0.6
160bii/E160bii	Extractos de annato, base de norbixina	Colorante natural	12
160ci/E160ci	Paprika, capsorrubina, capsantina, Oleoresina de pimentón	Colorante natural	SE
160cii/E160cii	Extracto de pimentón	Colorante natural	1.5
160d/E160d	<b>Licopenos</b>		
160di/E160di	Licopeno sintético	Colorante artificial	SE
160dii/E160dii	Licopeno tomate	Colorante natural	SE
160diii/E160diii	Licopeno <i>Blakesiae trispora</i>	Colorante natural	SE
160 e/E160e	Beta-apo-8' - carotenal. Beta-apocarotenal, Beta-apo-8-caroténico (C30), apocarotenal.	Colorante natural derivado	5
160f/E160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico. Etil ester del ácido beta- apo-8- caroténico (C30), Ester del apocaroteno, Ester del ácido beta apo caroténico. Betapocarotenal	Colorante natural derivado	5
161a/E161a	Flavoxantina	Colorante artificial	SE
161b/E161b	<b>Luteinas</b>		
161bi/E161bi	Luteína. Xantofila, Extracto de Tagetes, Luteinas de <i>Tagetes erecta</i>	Colorante natural	2
161bii/E160bii	Extracto de Tagetes	Colorante natural	SE
161c/E161c	Criptoxantina	Colorante artificial	SE
161d/E161d	Rubixantina	Colorante natural	SE
161e/E161e	Violoxantina	Colorante natural	SE
161f/E161f	Rodoxantina	Colorante natural	SE
161g/E161g	Cantaxantina, Naranja 8, CI Food Orange 8, Beta caroteno-4,4-diona	Colorante natural derivado	0.03
161 h/E161 h	<b>Zeaxantinas</b>		
161 hi/E161 hi	Zeaxantina sintética	Colorante artificial	2
161 hii/E161 hii	Zeaxantina rica en extracto de <i>Tagetes erecta</i>	Colorante natural	SE

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
162/E162	Rojo de remolacha, betaína, Rojo de Betarragana, Rojo Remolacha, Betanina	Colorante natural	SE
163/E163	<b>Antocianinas</b>		
163i/E163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Colorante natural	SE
163ii/E163ii	Extracto de cáscara de uva	Colorante natural	2.5
163iii/E163iii	Extracto de grosella negra	Colorante natural	SE
163iv/E163iv	Colorante de maíz morado	Colorante natural	SE
163v/E163v	Colorante de col lombarda	Colorante natural	SE
164/E164	Amarillo de Gardenia	Colorante natural	SE
165/E165	Azul de Gardenia	Colorante natural	SE
166/E166	Madera de Sándalo	Colorante natural	SE
168/E 168	Antocianatos, Antocianos	Colorante natural derivado	SE
170/E170	<b>Carbonatos de calcio</b>		
170i/E170i	Calcio carbonato, cal, yeso, Creta, Blanco 18, Pigment White 18, Carbonato de Calcio y de magnesio	Regulador de la acidez, colorantes, antiaglutinante/antihumectante, antiaglomerante, agentes endurecedores, mejoradores de la harina, agente de masa, estabilizadores	SE
170ii/E170ii	Bicarbonato de calcio	Antiaglutinante/antihumectante, colorantes de superficies, estabilizadores, regulador de la acidez	SE
171/E171	Dióxido de titanio, Pigmento blanco 6	Colorante natural y derivados, agente enturbiante.	SE
172/E172	<b>Óxidos de hierro</b>		
172i/E172i	Óxido de hierro, negro	Colorantes	0.5
172ii/E172ii	Óxido de hierro, rojo	Colorantes	0.5
172iii/E172iii	Óxido de hierro, amarillo	Colorantes	0.5
173/E173	Aluminio en polvo	Colorantes de superficie	2
174/E174	Plata	Colorantes	SE
175/E175	Oro metálico	Colorantes	SE
180/E180	Litol rubina BK	Colorantes	SE
181 /E181	Acido Tánico (Taninos)	Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores	SE
182 /E182	Orchilla	Colorante	SE
200/E200	Ácido sórbico	Conservador, preservante químico, antimicrobiano, estabilizante	25
201/E201	Sodio sorbato, Sorbato de Sodio	Conservador, estabilizante	25 <sup>(2)</sup>
202/E202	Potasio sorbato, Sorbato de Potasio	Conservador, estabilizante	25
203/E203	Calcio sorbato, Sorbato de Calcio	Conservador, estabilizante	25
209 /E209	Para-hidroxibenzoato de heptilo	Conservador	SE
210/E210	Ácido benzoico	Conservador	5
211/E211	Sodio benzoato, Benzoato de Sodio	Conservador	5
212/E212	Potasio benzoato, Benzoato de Potasio	Conservador	5
213/E213	Calcio benzoato, Benzoato de Calcio	Conservador-	5
214/E214	Etil para-hidroxibenzoato, etil parabeno, para-hidroxibenzoato de etilo, etil paraben	Conservador-	10
215/E215	Sodio etil para-hidroxibenzoato, sodio Etilparabeno, para-hidroxibenzoato de etilo y sodio	Conservador	10
216/E216	Propil para-hidroxibenzoato, propilparabeno, para-hidroxibenzoato de propilo	Conservador	10
217/E217	Sodio propil para-hidroxibenzoato, sodio Propilparabeno, para-hidroxibenzoato de propilo y sodio	Conservador	10
218/E218	Metil para-hidroxibenzoato, metilparabeno, para-hidroxibenzoato de metilo	Conservador-	10
219/E219	Sodio metil para-hidroxibenzoato, sodio metilparabeno para-hidroxibenzoato de metilo y sodio	Conservador	10
220/E220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso, dióxido de azufre para alimentos	Conservador, antioxidante, mejoradores de la harina, blanqueador	0.7
221/E221	Sodio sulfito, sulfito de sodio	Conservador, antioxidante, mejoradores de la harina, blanqueador	0.7
222/E222	Sodio bisulfito, sodio sulfito ácido, Hidrogensulfito de sodio, Bisulfito de Sodio y de Potasio	Conservador, antioxidante	0.7
223/E223	Sodio metabisulfito, Metabisulfito de sodio, Disulfito sódico, pirosulfito sódico	Antioxidante, mejoradores de la harina, blanqueador, conservador	0.7
224/E224	Potasio metabisulfito, Metabisulfito de potasio, Disulfito potásico, pirosulfito potásico	antioxidante, mejoradores de la harina, blanqueador, conservador	0.7
225/E225	Potasio sulfito, Sulfito de Potasio	Antioxidante, conservador	0.7



No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
226/E226	Calcio sulfito, Sulfito de Calcio	Antioxidante, conservador, mejoradores de la harina	0,7 <sup>(3)</sup>
227/E227	Calcio bisulfito, calcio sulfito ácido, Hidrosulfito de Calcio	Antioxidante, conservador	SE
228/E228	Potasio bisulfito, Bisulfito de Potasio	Antioxidante, conservador	0,7 <sup>(3)</sup>
230/E230	Difenilo	Conservador	0,5
231/E231	Ortofenilfenol	Conservador	0,2
232/E232	Ortofenilfenol de sodio	Conservador	0,2
233/E233	Tiabendazol	Conservador	SE
234/E234	Nisina	Conservador	2
235/E235	Pimaricina, natamicina	Conservador	0,3
236/E236	Acido Fórmico	Conservador	SE
237/E237	Formiato de sodio	Conservador	SE
238/E238	Formiato de potasio	Conservador	SE
239/E239	Hexametenetetramina	Conservador	0,15
240/E240	Formaldehido	Conservador	SE
241/E241	Goma de Guayaco	Conservador	SE
242/E242	Dimetil dicarbonato, Dimetilbicarbonato	Conservador	250mg/L
243/E243	Etil lauroil arginato	Conservador	4
249/E249	Potasio nitrito, nitrito de Potasio	Estabilizante, colorante, conservador	0,06
250/E250	Sodio nitrito, nitrito de Sodio	Estabilizante, colorante, conservador	0,06
251/E251	Sodio nitrato, nitrato de Sodio	Estabilizante, colorante, conservador	3,7
252/E252	Potasio nitrato, nitrato de Potasio	Estabilizante, colorante, conservador	3,7
260/E260	Ácido acético glacial	Conservador, regulador de la acidez	SE
261/E261	<b>Acetatos de potasio</b>		
261i/E261i	Potasio acetato	Regulador de la acidez, conservador	SE
261ii/E261ii	Diacetato de potasio	Regulador de la acidez, conservador	SE
<b>262/E262</b>	<b>Acetatos de sodio</b>		
262i/E262i	Sodio acetato	Secuestrante, regulador de la acidez, conservador	SE
262ii/E262ii	Sodio diacetato, sodiohidrógenodiacetato	Secuestrante, regulador de la acidez, conservador	15
263/E263	Calcio acetato	Estabilizante, regulador de la acidez, conservador	SE
264/E264	Acetato de amonio	Regulador de la acidez	SE
265/E265	Ácido dehidroacético	Conservador	SE
266/E266	Dehidroacetato de sodio	Conservador	SE
270/E270	Ácido láctico(L-,D-y DL-)	Regulador de la acidez	SE
280/E280	Ácido propiónico	Conservador	SE
281/E281	Sodio propionato	Conservador	SE
282/E282	Calcio propionato	Conservador	SE
283/E283	Potasio propionato	Conservador	SE
290/E290	Carbono dióxido	Conservador, propelente	SE
296/E296	Ácido málico(D-, L-)	Secuestrante, regulador de la acidez	SE
297/E297	Ácido fumárico	Regulador de la acidez, estabilizante	SE
300/E300	Ácido ascórbico(L-)	Estabilizante de color, antioxidante, mejorador de las harinas, regulador de la acidez	SE
301/E301	Sodio ascorbato	Antioxidante	SE
302/E302	Calcio ascorbato	Antioxidante	SE
303/E303	Potasio ascorbato	Antioxidante	SE
304/E304	Ascorbil palmitato, palmitato de ascorbilo	Antioxidante	1,25
305/E305	Ascorbil estearato, estearato ascorbico	Antioxidante	1,25
306/E306	Tocoferoles: mezcla concentrada	Antioxidante	2
<b>307/E307</b>	<b>Tocoferoles</b>		
307a/E307a	Tocoferol, d-alfa-	Antioxidante	2
307b/E307b	Tocoferol Concentrado, Mezcla	Antioxidante	2
307c/E307c	Tocoferol, dl-alfa	Antioxidante	2
308/E308	Tocoferol gamma sintético	Antioxidante	SA
309/E309	Tocoferol delta sintético	Antioxidante	SA
310/E310	Propilgalato, Galato de propilo	Antioxidante	1,4
311/E311	Octilgalato, Galato de Octilo	Antioxidante	SA
312/E312	Dodecilgalato, Galato de Dodecilo, Lauril Galato	Antioxidante	SA
313/E313	Galato de Etilo, Acido Tiodipropiónico	Antioxidante	3
314/E314	Resina de Guayaco, Goma guayacá	Antioxidante	2,5
315/E315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Antioxidante, estabilizante de color	SE

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
316/E316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Antioxidante, estabilizante de color	SE
317 /E317	Isoascorbato de potasio	Antioxidante	SE
318 /E318	Isoascorbato de calcio	Antioxidante	SE
319/E319	Ter-butilhidroquinona, TBHQ, butilhidroquinonaterciaria	Antioxidante	0.7
320/E320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisolbutilado	Antioxidante	0.5
321/E321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitoluenobutilado	Antioxidante	0.3
322/E322	<b>Lecitinas</b>		
322i /E322i	Lecitina	Emulsionante, antioxidante	SE
322ii /E322ii	Lecitina parcialmente hidrolizada	Emulsionante, antioxidante	SE
323 /E323	Anoxomero	Antioxidante	SE
324 /E324	Etotoxiquina	Antioxidante	SE
325 /E325	Sodio lactato	Humectante, antioxidante, regulador de la acidez, espesante, estabilizante, emulsionante, agente de masa, conservador	SE
326/E326	Potasio lactato	Regulador de la acidez, antioxidante, humectante, emulsionante	SE
327/E327	Calcio lactato	Regulador de la acidez, mejoradores de la harina, endurecedor, antioxidante, emulsionante, estabilizante, espesante	SE
328/E328	Lactato de amonio	Regulador de la acidez, mejoradores de la harina	SE
329/E329	Magnesio lactato(D-,L-)	Regulador de la acidez, mejoradores de la harina	SE
330/E330	Ácido cítrico	Acidulante, agente de retención de color, antioxidante, secuestrante	SE
<b>331/E331</b>	<b>Citratos de sodio</b>		
331i /E331i	Sodio(mono)citrato, Citrato diácido sodico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizante, antioxidante	SE
331ii/E331ii	Sodio(di)citrato, Citrato monoácido disodico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizante, antioxidante	SE
331iii/E331iii	Sodio(tri)citrato, sodiocitrato, Citrato trisodico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizante, antioxidante	SE
<b>332 /E332</b>	<b>Citratos de potasio</b>		
332i/E332i	Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato, Citrato diácido potasico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizante, antioxidante	SE
332ii/E332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato, Citrato Tripotasico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizante, antioxidante	SE
<b>333 /E333</b>	<b>Citratos de calcio</b>		
333i/E333i	Calcio (tri) citrato, calcio citrato, Citrato monocalcico	Agentes endurecedores, regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, antioxidante, estabilizadores	SE
333ii/E333ii	Citrato dicalcico	Agentes endurecedores, regulador de la acidez, secuestrante, estabilizadores	SE
333iii/E333iii	Citrato tricalcico	Agentes endurecedores, regulador de la acidez, secuestrante, estabilizadores	SE
334/E334	Ácido tartárico (L (+)-)	Acidulante, secuestrante, antioxidante, emulsionante, estabilizante, antiaglutinante/antihumectante, agente de masa, mejoradores de la harina, humectante. conservador, leudante químico, espesante, acentuadores del sabor	30
<b>335/E335</b>	<b>Tartratos de sodio</b>		
335i/E335i	Sodio (mono) tartrato, Tartrato Monosodico	Regulador de la acidez, secuestrante, antioxidante, emulsionante, estabilizante, antiaglutinante/antihumectante, agente de masa, mejoradores de la harina, humectante, conservador, leudante químico, espesante	30
335ii/E335ii	Sodio (di) tartrato, Tartrato de sodio L +	Regulador de la acidez, secuestrante, antioxidante, emulsionante, estabilizante, antiaglutinante/antihumectante, agente de masa, mejoradores de la harina, humectante, conservador, leudante químico, espesante	30
<b>336/E336</b>	<b>Tartratos de potasio</b>		
336i/E336i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Regulador de la acidez, secuestrante, antioxidante, emulsionante, estabilizante, antiaglutinante/antihumectante, agente de masa, mejoradores de la harina, humectante, conservador,	30 <sup>(4)</sup>

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
		leudante químico, espesante	
336ii/E336ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato, tartrato dipotasico	Regulador de la acidez, secuestrante, antioxidante, emulsionante, estabilizante, antiaglutinante/antihumectante, agente de masa, mejoradores de la harina, humectante, conservador, leudante químico, espesante	30 <sup>(4)</sup>
337/E337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	Regulador de la acidez, secuestrante, antioxidante, emulsionante, estabilizante, antiaglutinante/antihumectante, agente de masa, mejoradores de la harina, humectante, conservador, leudante químico, espesante	30
338/E338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Acidulante, secuestrante, antioxidante, emulsionante, estabilizante de color, resaltador de sabor, antiaglutinante/antihumectante, mejoradores de la harina, conservador, leudantes químico, estabilizante, espesante, humectante, agente de firmeza	70 <sup>(5)</sup>
<b>339/E339</b>	<b>Fosfatos de sodio</b>		
339i/E339i	Sodio (mono) dihidrógenomonofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógenoortofosfato, Fosfato diácido de sodio	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente de firmeza, estabilizante, antioxidante, humectante, resaltador de sabor, antiaglutinante/antihumectante, estabilizante de color, mejoradores de la harina, conservador, leudante químico, gasificante, espesante, agente de retención de humedad	70 <sup>(5)</sup>
339ii/E339ii	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. Hidrogenofosfato disodico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente de firmeza, estabilizante, antioxidante, humectante, resaltador de sabor, antiaglutinante/antihumectante, estabilizante de color, mejoradores de la harina, conservador, leudante químico, espesante, agente de retención de humedad	70 <sup>(5)</sup>
339iii/E339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato. Fosfato trisodico	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente de firmeza, estabilizante, antioxidante, humectante, resaltador de sabor, antiaglutinante/antihumectante, estabilizante de color, mejoradores de la harina, conservador, leudante químico, espesante, agente de retención de humedad	70 <sup>(5)</sup>
<b>340/E340</b>	<b>Fosfatos de potasio</b>		
340i/E340i	Potasio (mono) dihidrógenomonofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato. Fosfato diácido de potasio	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizante, antioxidante, humectante, resaltador de sabor, antiaglutinante/antihumectante, estabilizante de color, agente de firmeza, mejoradores de la harina, conservador, leudante químico, espesante, agente de retención de humedad	70 <sup>(5)</sup>
340ii/E340ii	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. Hidrogenofosfato dipotasico	Secuestrante, regulador de la acidez, estabilizante, emulsionante, antioxidante, humectante, resaltador de sabor, antiaglutinante/antihumectante, estabilizante de color, agente de firmeza, mejoradores de la harina, conservador, leudante químico, espesante, agente de retención de humedad.	70 <sup>(5)</sup>
340iii/E340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato. Fosfato Tripotasico	Regulador de la acidez, emulsionante, estabilizante, secuestrante, antioxidante, humectante, resaltador de sabor, antiaglutinante/antihumectante, estabilizante de color, agente de firmeza, mejoradores de la harina, conservador, leudante químico, espesante, agente de retención de humedad	70 <sup>(5)</sup>
<b>341/E341</b>	<b>Fosfatos de calcio</b>		
341i/E341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato. Fosfato diácido de calcio	Regulador de la acidez, mejoradores de la harina, agentes endurecedores, leudante químico, gasificantes, antiaglutinante/antihumectante, antioxidante, humectante, estabilizante, emulsionante, resaltador de sabor, conservador, estabilizante de color, secuestrante, espesante, agente de retención de humedad	70 <sup>(5)</sup>
341ii/E341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato. Hidrogenofosfato de calcio	Regulador de la acidez, mejoradores de la harina, agentes endurecedores, leudante químico, gasificante, antiaglutinante/antihumectante, antioxidante, humectante, estabilizante, emulsionante, resaltador de sabor, conservador, estabilizante de color,	70 <sup>(5)</sup>

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
		secuestrante, espesante, agente de retención de humedad	
341iii/E341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato Fosfato tricalcico	Regulador de la acidez, mejoradores de la harina, agentes endurecedor, leudante químico, gasificante, antiglutinante/antihumectante, antioxidante, humectante, estabilizante, emulsionante, resaltador de color, conservador, estabilizante de color, secuestrante, agente de retención de humedad	70 <sup>(5)</sup>
<b>342/E 342</b>	<b>Fosfatos de amonio</b>		
342i/E342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato. Fosfato diácido de amonio	Regulador de la acidez, mejoradores de la harina, mejoradores de la harina, leudante químico, antiglutinante o antihumectante, antioxidante, agente de firmeza o endurecedor o texturizante, humectante, estabilizante, emulsionante, resaltador de color, conservador, estabilizante de color, secuestrante, espesante	70 <sup>(5)</sup>
342ii/E342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato, Hydrogenfosfato diamónico	Regulador de la acidez, mejoradores de la harina, leudante químico, antiglutinante o antihumectante, antioxidante, agente de firmeza o endurecedor o texturizante, humectante, estabilizante, emulsionante, resaltador de color, conservador, estabilizante de color, secuestrante, espesante	70 <sup>(5)</sup>
<b>343/E343</b>	<b>Fosfatos de magnesio</b>		
<b>343i/E343i</b>	<b>Fosfato diácido de magnesio</b>	Antiaglutinante/antihumectante, regulador de la acidez	70 <sup>(5)</sup>
343ii/E343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato, Hydrongenfosfato de magnesio	Regulador de la acidez, antiglutinante o antihumectante, leudante químico, mejoradores de la harina, antioxidante, agente de firmeza o endurecedor o texturizante, humectante, estabilizante, emulsionante, resaltador de color, conservador, estabilizante de color, secuestrante, espesante	70 <sup>(5)</sup>
343iii/E343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario, Fosfato trimagnésico	Regulador de la acidez, antiglutinante o antihumectante, mejoradores de la harina, antioxidante, agente de firmeza o endurecedor o texturizante, humectante, estabilizante, emulsionante, resaltador de color, conservador, estabilizante de color, secuestrante, espesante, leudante químico	70 <sup>(5)</sup>
344	Citrato de lecitina	Sustancias conservadoras	SA
345	Citrato de magnesio	Regulador de la acidez	SA
349/E349	Malato de amonio	Regulador de la acidez	SA
<b>350/E350</b>	<b>Malatos de sodio</b>		
350i/E350i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato, Hidrogenmalato de sodio, DL-	Regulador de la acidez, humectante	SE
350ii/E350ii	Sodio (di) malato, Malato de Sodio, DL-	Regulador de la acidez, humectante	SE
<b>351/E351</b>	<b>Malatos de potasio</b>		
351i/E351i	Hidrogenmalato de potasio	Regulador de la acidez	SE
351ii/E351ii	Malato de potasio	Regulador de la acidez	SE
<b>352/E352</b>	<b>Malatos de calcio</b>		
352i/E 352i	Hidrgenmalato de calcio	Regulador de la acidez	SE
352ii/E352ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido. Malato de calcio DL-	Regulador de la acidez	SE
353/E353	Ácido meta-tartárico	Regulador de la acidez.	100
354/E354	Tartrato de Calcio, DL-	Regulador de la acidez	30 <sup>(4)</sup>
355/E355	Ácido adípico	Regulador de la acidez, leudante químico, agente de firmeza	5
356/E356	Adipatos de sodio	Regulador de la acidez	SA
357/E357	Adipatos de potasio	Regulador de la acidez	SA
359	Adipatos de amonio	Regulador de la acidez	SA
363/E363	Ácido succínico	Regulador de la acidez	SA
<b>364</b>	<b>Succinatos de sodio</b>		
364i	Succinato monosódico	Acentuador del sabor, regulador de la acidez	SA
364ii	Succinato disódico	Acentuador del sabor, regulador de la acidez	SA
365/E365	Sodio fumarato, Fumaratos de sodio	Regulador de la acidez, resaltador de color, acidulante	SE
366/E366	Fumaratos de potasio	Regulador de la acidez	SE
367/E367	Fumaratos de calcio	Regulador de la acidez	SE
368/E368	Fumaratos de amonio	Regulador de la acidez	SE
370/E370	Heptanolactona, 1,4-	Regulador de la acidez, secuestrantes	SA

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
375/E375	Ácido nicotínico	Agentes de retención del color	SA
380/E380	Amonio (tri) citrato, Citrato triamónico	Regulador de la acidez	SE
381/E381	Férrico amónico citrato, Citratos de amonio y hierro	Antiaglutinante/antihumectante/antihumectante	0.8
383	Glicerofosfato de calcio	Gelificante, espesante, estabilizante	SA
384	Isopropil citrato (mezcla)	Antioxidante, secuestrante, conservador	14
385/E385	Sodio (di) EDTA cálcico, calcio disodio etilendiamino tetraacetato	Agente de retención del color, antioxidante, secuestrante, conservador	2.5
386/E386	Sodio (di) EDTA, sodio (di) etilendiamina tetraacetato	Agente de retención del color, antioxidante, secuestrante, conservador	2.5
387	Oxistearina	Antioxidante, secuestrante	SA
388	Ácido tiodipropiónico	Antioxidante	3
389	Tiodipropionato de dilaurilo	Antioxidante	3
390	Tiodipropionato de distearilo	Antioxidante	SA
391	Ácido fitico	Conservador	SA
392/E392	Extracto de romero	Antioxidante	SE
399	Lactobionato de calcio	Estabilizador	SA
400/E400	Ácido algínico	Estabilizante, espesante, emulsionante, gelificante, antiaglutinante/antihumectante, espumante, humectante, incrementador de volumen, secuestrante, sustancia inerte	SE <sup>(6)</sup>
401/E401	Sodio alginato	Espesante, estabilizante, gelificante, emulsionante, agente de masa, antiaglutinante/antihumectante, espumante, humectante, incrementador de volumen, secuestrante, sustancia inerte	SE <sup>(6)</sup>
402/E402	Potasio alginato	Espesante, estabilizante, emulsionante, gelificante, antiaglutinante, espumante, humectante, incrementador de volumen, secuestrante, sustancia inerte	SE <sup>(6)</sup>
403/E403	Amonio alginato	Espesante, estabilizante, emulsionante, gelificante, antiaglutinante/antihumectante, espumante, humectante, incrementador de volumen, secuestrante, sustancia inerte	SE <sup>(6)</sup>
404/E404	Calcio alginato	Espesante, estabilizante, gelificante, antiespesante, Emulsionante o emulsionante., antiaglutinante/antihumectante, espumante, humectante, incrementador de volumen, secuestrante, sustancia inerte	SE <sup>(6)</sup>
405/E405	Propilenglicol alginato	Espesante, emulsionante, estabilizante, agente de masa., gelificante, espumante, incrementador de volumen, sustancias inertes	70 <sup>(6)</sup>
406/E406	Agar	Glaseante, antiaglutinante/antihumectante, espesante, estabilizante, gelificante, espesante, emulsionante, humectante, incrementador de volumen, sustancia inerte	SE <sup>(6)</sup>
407/E407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Glaseante, espesante, estabilizante, gelificante, emulsionante, agente de masa. antiaglutinante/antihumectante, humectante, incrementador de volumen, sustancia inerte	SE <sup>(6)</sup>
407a/E407a	Algas marinas <i>Euchema</i> procesadas, alga eucheama elaborada	Glaseante, espesante, estabilizante, gelificante, emulsionante, antiaglutinante/antihumectante, humectante, incrementador de volumen, sustancias inertes	SE <sup>(6)</sup>
408	Glicano de levadura para panadería	Gelificante, espesante, estabilizador	SA
409	arabinogalactana	Gelificante, espesante, estabilizador	SA
410/E410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai, goma de semillas de algarrobo	Espesante, estabilizante, emulsionante	SE <sup>(6)</sup>
411/E411	Goma de avena	Espesante, estabilizador	SA
412/E412	Goma guar	Espesante, estabilizante, emulsionante, agente de masa	SE <sup>(6)</sup>
413/E413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	Espesante, estabilizante, emulsionante, agente de masa	SE <sup>(6)</sup>
414/E414	Goma arábica, goma acacia	Antiaglutinante/antihumectante, espesante, estabilizante, emulsionante, agente de masa, incrementador de volumen, sustancia inerte	SE <sup>(6)</sup>
415/E415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Espesante, estabilizante, emulsionante, espumante	SE <sup>(6)</sup>

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
416/E416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	Espesante, estabilizante, emulsionante, agente de masa	SE
417/E417	Goma tara	Gelificante, espesante, estabilizante	SE <sup>(6)</sup>
418/E418	Goma gellan, goma gelan	Espesante, estabilizante, gelificante	SE <sup>(6)</sup>
419	Goma Ghatti	Emulsionante, espesante, estabilizante	SA
<b>420/E420</b>	<b>Sorbitolos</b>		
420i/E420i	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Edulcorante, humectante, secuestrante, emulsionante, espesante, estabilizante, incrementador de volumen	SE
420ii/E420ii	Jarabe de sorbitol	Edulcorante, espesante, estabilizante, humectante, incrementador de volumen, secuestrante	SE
421/E421	Manitol	Edulcorante, humectante, estabilizante, antiaglutinante o antihumectante, espesante, emulsionante, incrementador de volumen	SE
422/E422	Glicerina, glicerol	Humectante, estabilizante, espesante, emulsionante, agente de masa	SE
423	Ácido octenilsuccinico (OSA) goma de acacia modificada	Emulsionante	SE
424	Curdlan	Agente de firmeza o endurecedor o texturizante, gelificante, espesante, estabilizante	SE
425/E425	Goma konjak, Harina Konjac	Espesante, estabilizante, emulsionante, gelificante., antiaglutinante/antihumectante, humectante, sustancia inerte	SE <sup>(6)</sup>
426/E426	Hemicelulosa de soja	Antiaglutinante/antihumectante, emulsionante, espesante, estabilizante	SA
427/E427	Goma de casia	Gelificante, emulsionante, espesante, estabilizante	SE
428	Gelatina	Gelificante, emulsionante, espesante, estabilizante, sustancia inerte	SA
429	Peptonas	Emulsionante	SA
430/E430	Polioxietilen (8) estearato	Emulsionante	25
431/E431	Polioxietilen (40) estearato	Emulsionante, estabilizante	25
432/E432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Emulsionante, estabilizante, antiespesante, espumante, mejoradores de la harina, agente dispersante, estabilizador de emulsión	25
433/E433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Emulsionante, estabilizante, antiespesante, espumante, mejoradores de la harina, agente dispersante, estabilizador de emulsión	25
434/E434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Emulsionante, estabilizante, antiespesante, espumante, mejoradores de la harina, agente dispersante	25
435/E435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Emulsionante, estabilizante, antiespesante, espumante, mejoradores de la harina, agente dispersante, estabilizador de emulsión	25
436/E436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Emulsionante, estabilizante, antiespesante, espumante, mejoradores de la harina, agente dispersante, estabilizador de emulsión	25
440/E440	Pectina, pectina amidada	Espesante, estabilizante, gelificante, emulsionante	SE
441	Aceite de semillas de colza superglicerinado hidrogenado	Emulsionante	SA
442/E442	Sales de amonio de ácidos fosfatídicos	Emulsionante, estabilizante	30
443	Aceite vegetal bromado	Emulsionante, estabilizante	SA
444/E444	Sacarosa acetato isobutirato	Emulsionante, estabilizante, regulador de la acidez	20
<b>445/E445</b>	<b>Esteres de glicerol de colofonia</b>		
445i/E445i	Esteres glicéricos de la colofonia, éster gum, ésteres de glicerol con resina de madera, éster de glicerol de colofonia de goma	Emulsionante, correctores de la densidad, estabilizante, glaseante, espesante	25
445ii/E445ii	Ester de glicerol de colofonia de aceite de resina	Emulsionante, correctores de la densidad	SA
445iii/E445iii	Ester de glicerol de colofonia de aceite de madera	Emulsionante, correctores de la densidad, estabilizante	25
446	Succistearina	Emulsionante	SA
<b>450/E450</b>	<b>Difosfatos</b>		
450i/E450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido, Difosfato disodico	Secuestrante, regulador de la acidez, emulsionante, estabilizante, leudante químico, antioxidante, humectante, antiaglutinante o antihumectante,	70 <sup>(5)</sup>

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
		mejoradores de la harina, agente de firmeza o endurecedor o texturizante, resaltador de color, conservador, estabilizante de color, espesante, emulsionante	
450ii/E450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato Difosfato Trisodico	Secuestrante, regulador de la acidez, emulsionante, estabilizante, leudante químico, antioxidante, humectante, antiglutinante o antihumectante, mejoradores de la harina, agente de firmeza o endurecedor o texturizante, resaltador de color, conservador, estabilizante de color, espesante	70 <sup>(5)</sup>
450iii/E450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato, Difosfato tetrasodico	Secuestrante, regulador de la acidez, emulsionante, estabilizante, leudante químico, antioxidante, humectante, antiglutinante o antihumectante, mejoradores de la harina, agente de firmeza o endurecedor o texturizante, resaltador de color, conservador, estabilizante de color, espesante	70 <sup>(5)</sup>
450iv/E450iv	Difosfato dipotasico	Emulsionante, estabilizante, gasificante, humectante, secuestrante, espesante, regulador de la acidez	SA
450v/E450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Secuestrante, regulador de la acidez, agente de firmeza o endurecedor o texturizante, emulsionante, estabilizante, leudante químico, antioxidante, humectante, antiglutinante o antihumectante, mejoradores de la harina, resaltador de color, conservador, estabilizante de color, espesante	70 <sup>(5)</sup>
450vi/E450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Regulador de la acidez, emulsionante, estabilizante, leudante químico, gasificante, antioxidante, humectante, antiglutinante o antihumectante, mejoradores de la harina, agente de firmeza o endurecedor o texturizante, resaltador de color, conservador, estabilizante del color, secuestrante, espesante	70 <sup>(5)</sup>
450vii/E450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato, Difosfato diacido calcico	Regulador de la acidez, emulsionante, estabilizante, leudante químico, gasificante, humectante, secuestrante, antioxidante, humectante, antiglutinante o antihumectante, mejoradores de la harina, agente de firmeza o endurecedor o texturizante, resaltador de color, conservador, estabilizante de color, espesante	70 <sup>(5)</sup>
450viii/E450viii	Difosfato Dimagnesico	Acondicionador de masa, endurecedor, emulsionante, espesante, estabilizador, gasificante, regulador de la acidez	SA
450ix/E450ix	Difosfato diacido de magnesio	Gasificante	70 <sup>(5)</sup>
<b>451/E451</b>	<b>Trifosfatos</b>		
451i/E451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato.	Secuestrante, regulador de la acidez, agente de firmeza o endurecedor o texturizante, estabilizante, emulsionante, leudante químico, antioxidante, humectante, antiglutinante o antihumectante, mejoradores de la harina, resaltador de color, conservador, estabilizante de color, espesante	70 <sup>(5)</sup>
451ii/E451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Secuestrante, regulador de la acidez, agente de firmeza o endurecedor o texturizante, estabilizante, emulsionante, leudante químico, antioxidante, humectante, antiglutinante o antihumectante, mejoradores de la harina, resaltador de color, conservador, estabilizante de color, espesante	70 <sup>(5)</sup>
451iii/E451iii	Trifosfato de sodio y potasio	Emulsionante, estabilizante, humectante, leudante, regulador de la acidez, secuestrante	SA
<b>452/E452</b>	<b>Polifosfatos</b>		
452i/E452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato.	Emulsionante, estabilizante, secuestrante, agente de firmeza o endurecedor o texturizante, regulador de la acidez, leudante químico, antioxidante, humectante, antiglutinante o antihumectante, mejoradores de la harina, resaltador de color, conservador, estabilizante de color, espesante, gasificante	70 <sup>(5)</sup>
452ii/E452ii	Polifosfato de potasio	Emulsionante, espesante, estabilizante, gasificante, humectantes, regulador de la acidez, secuestrante	70 <sup>(5)</sup>
452iii/E452iii	Polifosfato de sodio y calcio	Emulsionante, estabilizante, gasificante, humectantes, regulador de la acidez, secuestrante	70 <sup>(5)</sup>
452iv/E452iv	Polifosfato de calcio	Emulsionante, espesante, estabilizante, gasificante, humectantes, regulador de la acidez, secuestrante	70 <sup>(5)</sup>



No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
452v/E452v	Polifosfato de amonio	Emulsionante, espesante, estabilizante, humectantes, secuestrante	70 <sup>(5)</sup>
452vi/E452vi	Hexametáfosfato de sodio y potasio	Emulsionante, espesante, estabilizante, humectantes, leudante químico, regulador de la acidez, secuestrante	70 <sup>(5)</sup>
453	Ortofosfato de hierro (III)	Colorante, sustancia inerte	SA
454	Pirofosfato de hierro	Sustancia inerte	SA
455	Mannoproteínas de levadura	Estabilizante	SA
457	Ciclodextrina, alfa	Espesante, estabilizante	SA
458	Ciclodextrina, gamma	Espesante, estabilizante	SA
459/E459	Ciclodextrina, beta	Espesante, estabilizante, sustancia inerte	5
<b>460/E460</b>	<b>Celulosas</b>		
460i/E460i	Celulosa microcristalina (Gel de Celulosa)	Glaseante, antiaglutinante/antihumectante, emulsionante, espesante, espumante, estabilizante, incrementador de volumen, sustancia inerte	SE
460ii/E460ii	Celulosa en polvo	Glaseante, antiaglutinante/antihumectante, emulsionante, espesante, estabilizante, humectante, incrementador de volumen	SE
461/E461	Metilcelulosa	Glaseante, antiaglutinante/antihumectante, emulsionante, espesante, estabilizante, incrementador de volumen	SE
462/E462	Etilcelulosa	Glaseante, antiaglutinante/antihumectante, incrementador de volumen, sustancias inertes	SE
463/E463	Hidroxipropilcelulosa	Glaseante, emulsionante, espesante, espumante, estabilizante	SE
464/E464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Glaseante, antiaglutinante/antihumectante, emulsionante, espesante, estabilizante, incrementador de volumen	SE
465/E465	Metilcelulosa	Emulsionante, espesante, espumante, estabilizante,	SE
466/E466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	Glaseante, endurecedor, gelificante, antiaglutinante/antihumectante, emulsionante, espesante, estabilizante, humectante, incrementador de volumen	SE
467/E467	Etilhidroxietilcelulosa	Emulsionante, espesante, estabilizante	SE
468/E468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (Goma de celulosa reticulada)	Espesante, estabilizante	SE
469/E469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas)	Espesante, estabilizante	SE
<b>470/E470</b>	<b>Sales de ácidos grasos, con base de aluminio, amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio</b>		
470i/E470i	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Antiaglutinante/antihumectante, emulsionantes, estabilizantes	SE
470ii/E470ii	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Antiaglutinante/antihumectante, emulsionantes, estabilizantes	SE
470iii/E470iii	Estearato de magnesio	Antiaglutinante/antihumectante, emulsionantes, estabilizantes	SE
471/E471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Antiaglutinante/antihumectante, emulsionantes, estabilizantes	SE
472a/E472a	Esteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionantes, estabilizantes, secuestrantes	SE
472b/E472b	Esteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionantes, estabilizantes, secuestrantes	SE
472c/E472c	Esteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	Acondicionador de masa, antioxidante, emulsionantes, estabilizantes, secuestrantes	SE
472d/E472d	Esteres del ácido tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsionantes, estabilizantes, secuestrantes	SE <sup>(7)</sup>
472e/E472e	Esteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	Emulsionantes, estabilizantes, secuestrantes	SE
472g/E472g	Monoglicéridos succinilados	Emulsionantes, estabilizantes, secuestrantes	SE
473/E473	Esteres de ácidos grasos y sacarosa	Emulsionantes, estabilizantes	30
473a/E473a	Oligoesteres de la sacarosa, I y II	Emulsionantes, estabilizantes	30
474/E474	Sucroglicéridos	Emulsionantes	30
475/E475	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos	Emulsionantes, estabilizante	25
476/E476	Esteres poliglicéridos de ácidos ricinoleico interesterificado	Emulsionantes, estabilizante	7.5
477/E477	Esteres de propilenglicol de ácidos grasos	Emulsionantes	25
478	Esteres de ácidos grasos lactilados del	Emulsionantes	SA



No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
	glicerol y del propilenglicol		
479/E479	Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con mono glicéridos y di glicéridos de ácidos grasos	Emulsionantes	30
480/E480	Diocil sulfosuccinato de sodio, DSS	Emulsionantes, humectante, incrementador de volumen	0.1
<b>481/E481</b>	<b>Lactilatos de sodio</b>		
481i/E481i	Estearoil lactilato de sodio	Acondicionador de masa, emulsionante, espumante, estabilizante	20
481ii/E481ii	Estearoil-2-lactitato de sodio	Acondicionador de masa, emulsionante, espumante, estabilizante	SA
<b>482/E482</b>	<b>Lactilatos de calcio</b>		
482i/E482i	Estearoil lactilato de calcio	Emulsionante, mejoradores de la harina, agente espumante, estabilizante	20
482ii/E482ii	Estearoil-2-lactitato de Calcio	Emulsionante, estabilizante	SA
483/E483	Lactitato oleico de calcio	Mejoradores de la harina	500
484/E484	Tartrato de esteaorilo	Antioxidante, emulsionante, secuestrante	50
485	Citrato de esteaorilo	Emulsionante	SA
486	Esteaoril fumarato de sodio	Emulsionante	SA
487	Esteaoril fumarato de calcio	Emulsionante	SA
488	Sulfato de laurilo y sodio	Emulsionante	SA
489	Mono y di-glicéridos etoxilados	Emulsionante	SA
491/E491	Ester metilglucosido del aceite de coco	Emulsionante	SA
492/E492	Monoestearato de sorbitan	Emulsionante	25
493/E493	Triestearato de sorbitan	Emulsionante	25
494/E494	Monolaurato de sorbitan	Emulsionante, estabilizante	25
495/E495	Monooleato de sorbitan	Emulsionante, estabilizante	25
496	Monopalmitato de sorbitan	Emulsionante	25
<b>500/E500</b>	<b>Carbonatos de sodio</b>		
500i/E500i	Trioleato de sorbitan	Emulsionante, estabilizante	SA
500ii/E500ii	Carbonato de Sodio	Antiaglutinante/antihumectante, gasificante, regulador de la acidez	SE
500iii/E500iii	Hidrogenocarbonato (Bicarbonato) de Sodio	Antiaglutinante/antihumectante, gasificante, regulador de la acidez	SE
<b>501/E501</b>	<b>Carbonatos de potasio</b>		
501i/E501i	Sesquicarbonato de Sodio	Antiaglutinante/antihumectante, gasificante, regulador de la acidez	SE
501ii/E501ii	Carbonato de Potasio	Estabilizante, regulador de la acidez	6
501iii/E501iii	Hidrogenocarbonato (Bicarbonato) de Potasio	Estabilizante, leudante, regulador de la acidez	SE
<b>503/E503</b>	<b>Carbonatos de amonio</b>		
503i/E503i	Carbonato de Amonio	Gasificante, regulador de la acidez	SE
503ii/E503ii	Hidrogenocarbonato (Bicarbonato) de Amonio	Gasificante, regulador de la acidez	SE
<b>504/E504</b>	<b>Carbonatos de magnesio</b>		
504i/E504i	Carbonato de Magnesio	Agente de retención de color, antiaglutinante/antihumectante, regulador de la acidez	SE
504ii/E504ii	Hidróxido Carbonato de Magnesio	Agente de retención de color, antiaglutinante/antihumectante, regulador de la acidez, sustancia inerte	SE
505	Carbonato ferroso	Regulador de la acidez	SA
507/E507	Ácido Clorhídrico	Regulador de la acidez	SE
508/E508	Cloruro de Potasio	Acentuador del sabor, espesante, estabilizante	SE
509/E509	Cloruro de Calcio	Agente endurecedor, espesante, estabilizante	SE
510/E510	Cloruro de Amonio	Mejoradores de la harina	SE
511/E511	Cloruro de Magnesio	Agente de retención de color, endurecedor, estabilizante	SE
512/E512	Cloruro Estañoso	Agente de retención de color, antioxidante	14
513/E513	Cloruro de Sodio	Regulador de la acidez	SA
<b>514/E514</b>	<b>Sulfatos de sodio</b>		
514i/E514i	Ácido Sulfúrico	Regulador de la acidez	SE
514ii/E514ii	Sulfato de Sodio	Regulador de la acidez	SE
514iii/E514iii	Hidrogensulfato de Sodio	Regulador de la acidez	SE
<b>515/E515</b>	<b>Sulfatos de potasio</b>		
515i/E515i	Sulfato de Potasio	Regulador de la acidez	SE
515ii/E515ii	Hidrogensulfato de Potasio	Regulador de la acidez	SA
516/E516	Sulfato de Calcio	Mejoradores de la harina, endurecedor, estabilizante, regulador de la acidez, secuestrante	SE
517/E517	Sulfato de Amonio	Mejoradores de la harina, estabilizante	SE
518/E518	Sulfato de Magnesio	Acentuador del sabor, endurecedor	SE

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
519/E519	Sulfato de Cobre	Agente de retención del color, sustancia conservadora	0.5
520/E520	Sulfato de Aluminio	Endurecedor	SA
521/E521	Sulfato de Aluminio y Sodio	Endurecedor	SA
522/E522	Sulfato de Aluminio y Potasio	Estabilizante, regulador de la acidez, agente de retención de color, agente de firmeza, leudante químico	2
523/E523	Sulfato de Aluminio y Amonio	Agente de retención de color, endurecedor, estabilizante, leudante, regulador de la acidez	2
524/E524	Hidróxido de Sodio	Regulador de la acidez	SE
525/E525	Hidróxido de Potasio	Regulador de la acidez	SE
526/E526	Hidróxido de Calcio	Endurecedor, regulador de la acidez	SE
527/E527	Hidróxido de Amonio	Regulador de la acidez	SE
528/E528	Hidróxido de Magnesio	Agente de retención de color, regulador de la acidez	SE
529/E529	Oxido de Calcio	Mejoradores de la harina, regulador de la acidez	SE
530/E530	Oxido de Magnesio	Antiaglutinante/antihumectante	SE
535/E535	Ferrocianuro de Sodio	Antiaglutinante/antihumectante	0.025
536/E536	Potasio ferrocianuro Hexacianoferrato de potasio Ferrocianuro de Potasio	Antihumectante/antiaglutinante/antihumectante	0.025
537/E537	Hexacianomanganato ferroso	Antiaglutinante/antihumectante	SA
538/E538	Calcio ferrocianuro	Antihumectante, antiaglutinante/antihumectante	0.025
539/E539	Sodio tiosulfato Hiposulfito de sodio	Antioxidante, secuestrante, conservador, regulador de la acidez, mejoradores de la harina, agente de firmeza, agentes endurecedores, estabilizante	0.7
<b>541/E541</b>	<b>Fosfato de aluminio y sodio</b>		
541i/E541i	Aluminio y sodio fosfato, ácido, aluminio (tri) tetradecahidrogeno octafosfato de sodio tetrahidratado, aluminio (di) pentadecahidrogeno octafosfato trisodico	Regulador de acidez, emulsionante, leudante químico, estabilizante, espesante	2
541ii/E541ii	Aluminio y sodio fosfato, básico	Emulsionante, leudante químico, regulador de la acidez, espesante, estabilizante	2
542/E542	Calcio fosfatos (mezcla) Fosfatos de Huesos	Antiaglutinante/antihumectante, emulsionante, humectante, secuestrante, regulador de la Acidez, antioxidante, estabilizante de color, resaltador del sabor, agente de firmeza, agentes endurecedores, mejoradores de la harina, conservador, leudante químico, estabilizante, espesante	70
<b>550/E550</b>	<b>Silicatos de sodio</b>		
<b>550i/E550i</b>	<b>Silicato de sodio</b>	Antiaglutinante/antihumectante	SA
<b>550ii/E550ii</b>	<b>Metasilicato de sodio</b>	Antiaglutinante/antihumectante	SA
551/E551	Silicio dióxido, sílice Dióxido de Silicio Amorfo	Antihumectante, antiaglutinante/antihumectante, antiespumante, sustancia inerte	SE
552/E552	Calcio silicato	Antihumectante, antiaglutinante/antihumectante	SE
<b>553/E553</b>	<b>Silicatos de magnesio</b>		
553i/E553i	Magnesio silicato Silicato de Magnesio Sintético	Antihumectante, antiaglutinante/antihumectante	SE
553ii/E553ii	Trisilicato de Magnesio	Antiaglutinante/antihumectante	SA
553iii/E553iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Antihumectante, antiaglutinante/antihumectante, glaseante, espesante	SE
554/E554	Aluminio y sodio silicato, sodio aluminosilicato	Antihumectante, antiaglutinante/antihumectante	SE
555/E555	Silicato de aluminio y Potasio	Antiaglutinante/antihumectante, sustancia inerte	2
556/E556	Calcio y aluminio silicato	Antihumectante, antiaglutinante/antihumectante	2
557/E557	Silicato de Zinc	Antiaglutinante/antihumectante	SA
558/E558	Bentonina	Antihumectante, antiaglutinante/antihumectante	SA
559/E559	Aluminio silicato, Caolin liviano o pesado	Antihumectante, antiaglutinante/antihumectante	2
560	Silicato de Potasio	Antiaglutinante/antihumectante	SA
570/E570	Acido esteárico, ácido octadecanoico Ácidos Grasos	Antiespumante, glaseante, espumante Antiaglutinante/antihumectante, estabilizante	SA
574/E574	Ácido glucónico (D-I)	Regulador de la acidez, leudante químico	500
575/E575	Glucono delta-lactona Gluconolactona	Regulador de la acidez, leudante químico, acidulante, secuestrante	SE
576/E576	Sodio gluconato	Secuestrante, estabilizante, espesante	SE
577/E577	Potasio gluconato	Antioxidante, regulador de la acidez, secuestrante	SE
578/E578	Calcio gluconato	Regulador de la acidez, agente de firmeza, agentes endurecedores, estabilizante, espesante, secuestrante	SE

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
579/E579	Gluconato ferroso	Agente de retención de color	0.8
580/E580	Magnesio gluconato	Regulador de la acidez, agente de firmeza, Agentes endurecedores, acentuador del sabor	SE
585/E585	Lactato Ferroso	Agente de retención del color	0.8
586/E586	4-hexilresorcinol	Antioxidante, estabilizante de color (agente de retención del color)	SA
620/E620	Acido glutámico L(+)-	Resaltador de sabor	SE
621/E621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Resaltador de sabor	SE
622/E622	Potasio (mono) glutamato	Resaltador de sabor	SE
623/E623	Calcio diglutamato Gluamato de Calcio, di-L-	Resaltador de sabor	SE
624/E624	Monoamonio glutamato, L-	Resaltador de sabor	SE
625/E625	Magnesio diglutamato, di-L-	Resaltador de sabor	SE
626/E626	Acido guanilico, 5'-	Resaltador de sabor	SE
627/E627	Sodio (di) guanilato, sodio (di) 5'- guanilato	Resaltador de sabor	SE
628/E628	Potasio 5'- guanilato Guanilato dipotasico, 5'-	Resaltador de sabor	SE
629/E629	Calcio 5'- guanilato	Resaltador de sabor	SE
630/E630	Acido inosínico, 5'-	Resaltador de sabor	SE
631/E631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5' inosinato	Resaltador de sabor	SE
632/E632	Potasio inosinato Inosinato de Potasio, 5'-	Resaltador de sabor	SE
633/E633	Cacio 5'-inosinato	Resaltador de sabor	SE
634/E634	Calcio 5'-ribonucleotido	Resaltador de sabor	SE
635/E635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	Resaltador de sabor	SE
636/E636	Maltol	Resaltador de sabor, estabilizante	1
637/E637	Etilmaltol	Resaltador de sabor, estabilizante	2
638	L-Aspartato de Sodio	Resaltador de sabor	SA
639	Alanina, DL-	Resaltador de sabor	SA
640/E640	Glicina	Resaltador de sabor	SA
641	L-Leucina	Resaltador de sabor	SA
642	Hidrocioruro de Lisina	Resaltador de sabor	SA
650/E650	Acetato de Zinc	Resaltador de sabor	SA
900a/E900a	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicana, Dimetilsilicona polidimetil siloxano	Antiespumante, antiaglomerante Antiaglutinante/antihumectante, emulsionante	1.5
900b/E900b	Metilfenilpolisiloxano	Antiespumante, emulsionante, glaseante, antiaglutinante/antihumectante, espesante, estabilizante, sustancia inerte	SA
901/E901	Cera de abejas (blanca y amarilla)	Glaseante, estabilizante, agente de Masa	SE
902/E902	Cera candelilla	Glaseante, agente de masa, emulsionante, espesante, sustancia inerte	SE
903/E903	Cera carnauba	Glaseante, agente de masa (incrementador de volumen), antihumectante, Antiaglutinante/antihumectante, regulador de acidez, sustancia inerte	7
904/E904	Goma laca, shelillac Goma laca, blanqueada	Glaseante, agente de masa, Antiaglutinante/antihumectante	SE
905a/E905a	Aceite Mineral de calidad alimentaria	Glaseante, Antiaglutinante/antihumectante	5000
905b/E905b	Vaselina (Gelatina de petróleo)	Glaseante, Antiaglutinante/antihumectante	SA
905ci/E905ci	Cera Microcristalina	Glaseante, Antiaglutinante/antihumectante	20
905cii/E905cii	Cera de Parafina	Glaseante	SE
905d/E905d	Aceite mineral de alta viscosidad	Glaseante, antiaglutinante/antihumectante	20
905e/E905e	Aceite mineral de mediana y baja viscosidad- clase I	Glaseante	10
905f/E905f	Aceite mineral de mediana y baja viscosidad- clase II	Glaseante	SE
905g/E905g	Aceite mineral de mediana y baja viscosidad- clase III	Glaseante	SE
906/E906	Goma de Benzoína	Antiaglutinante/antihumectante	SA
907/E907	Poli-1-deceno hidrogenado	Antiaglutinante/antihumectante	6
908/E908	Cera de cascara de arroz, Cera de Salvado de Arroz	Glaseante	SE
909	Cera de Esperma de Ballena	Glaseante	SA
910	Esteres de Cera	Glaseante	SA
911	Esteres Metilicos de Acidos Grasos	Glaseante	SA

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
913/E913	Lanolina	Glaseante	SE
915/E915	Esteres de colofonia y glicerol-, metil-, o penta-eritritol	Glaseante	SE
916	Iodato de Calcio	Mejoradores de la harina	SA
918	Óxidos de Nitrógeno	Mejoradores de la harina	SA
919	Cloruro de Nitrosilo	Mejoradores de la harina	SA
920/E920	L-cisteína y sus sales de clorhidrato de sodio y potasio L-Cisteína y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio	Mejoradores de la harina	SE
922/E922	Persulfato de Potasio	Mejoradores de la harina	SA
923/E923	Persulfato de Amonio	Mejoradores de la harina	SA
925/E925	Cloro	Blanqueador	2.5
926/E926	Dióxido de Cloro	Mejoradores de la harina	SA
927a/E927a	Azodicarbonamida	Mejoradores de la harina	45
927b/E927b	Urea (Carbamida)	Mejoradores de la harina	SA
928/E928	Benzoilo peróxido	Mejoradores de la harina, decolorante, sustancia conservadora	100
929	Peróxido de acetona	Mejoradores de la harina	SA
930/E930	Peróxido de calcio	Mejoradores de la harina	SA
938/E938	Argón	Propulsor, gases de envasado	SA
939/E939	Helio	Propulsor, gases de envasado	SA
940/E940	Diclorodifluorometano	Propulsor	SA
941/E941	Nitrógeno	Propulsor, espumante	SE
942/E942	Óxido nitroso	Antioxidante, espumante, propulsor	SE
943a/E943a	Butano	Propulsor	SA
943b/E943b	Isobutano	Propulsor	SA
944/E944	Propano	Propulsor	SA
945	Cloropentafluoretano	Propulsor	SA
946	Octafluorociclobutano	Propulsor	SA
948/E948	Oxígeno	Propulsor, gases de envasado	SA
949/E949	Hidrogeno	Gases de envasado	SA
950/E950	Potasio acesulfamo Acesulfame Potasico	Edulcorante, resaltador de sabor	15
951/E951	Aspartamo <sup>(1)</sup>	Edulcorante, resaltador de sabor	40
<b>952/E952</b>	<b>Ciclamatos</b>		
952/E952	Ácido cicloexilsulfámico	Edulcorante	11
952i/E952i	Ácido ciclamico y sus sales de Na, K y Ca	Edulcorante, resaltador de sabor	11
952ii/E952ii	Ciclamato de Calcio	Edulcorante	11
952iv/E952iv	Ciclamato de Sodio	Edulcorante	11
953/E953	Isomalta (isomaltitol) Isomaltol (Isomaltulosa Hidrogenada)	Edulcorante, glaseante, antihumectante, Antiaglutinante/antihumectante, estabilizante, espesante, agente de masa, emulsionante	SE
<b>954/E954</b>	<b>Sacarinas</b>		
954i/E954i	Sacarina y sus sales de Na, K y Ca	Edulcorante, resaltador de sabor	5
954ii/E954ii	Sacarina de Calcio	Edulcorante	5
954iii/E954iii	Sacarina de Potasio	Edulcorante	5
954iv/E954iv	Sacarina de Sodio	Edulcorante	5
955/E955	Sucralosa (Triclorogalactosacarosa)	Edulcorante	15
956	Alitame	Edulcorante	1
957/E957	Taumatina	Edulcorante, resaltador de sabor	SE
958/E958	Glicirricina	Edulcorante, espumante, resaltador de sabor	SE
959/E959	Neohesperidina, dihidrochalcona	Edulcorante	5
960/E960	Estevioli glicosidos	Edulcorante	4
961/E961	Neotame	Edulcorante, resaltador de sabor	2
962/E962	Sal de acesulfame aspartame	Edulcorante, resaltador de sabor	En relación 40:15 Aspartame: 40 Acesulfame: 15
963/E963	D-Tagatosa	Edulcorante	SA
964	Jarabe de poliglicitol	Edulcorante	SA
<b>965/E965</b>	<b>Maltitoles</b>		
965i/E965i	Maltitol y jarabe de maltitol	Edulcorante, estabilizante, emulsionante, agente de masa, espesante, texturizante, humectante	SE
965ii/E965ii	Jarabe de Maltitol	Edulcorante, emulsionante, espesante, estabilizante, humectante, agente de masa (incrementador de volumen)	SE

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos del Aditivo Alimentario	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
966/E966	Lactitol, Lactitolo	Edulcorante, agente de masa, emulsionante, estabilizante, espesante	SE
967/E967	Xilitol, Xilitolo	Edulcorante, humectante, estabilizante, emulsionante, espesante, agente de masa	SE
968/E968	Eritritol, Erititiolo	Edulcorante, resaltador de sabor, humectante	SE
969/E969	Adventame, advantame	Edulcorante, resaltador de sabor	5
<b>999/E999</b>	<b>Extractos de quilaya</b>		
999i/E999	Quilaya extracto Tipo I	Espumante, emulsionante	1
999ii/E999ii	Quilaya extracto Tipo II	Espumante, emulsionante	1
1000/E1000	Acido Cólico	Emulsionante	1.25
<b>1001/E1001</b>	<b>Sales y esteres de colina</b>		
1001i/E1001i	Colina acetato	Emulsionante	SE
1001ii/E001ii	Colina carbonato	Emulsionante	SE
1001iii/E001iii	Colina cloruro	Emulsionante	SE
1001iv/E001iv	Colina citrato	Emulsionante	SE
1001v/E001v	Colina tartrato Tartarato de colina	Emulsionante	SA
1001vi/E001vi	Colina lactato Lactato de colina	Emulsionante	SA
1100/E1100	Amilasas Amilases	Mejoradores de la harina	SE
<b>1101</b>	<b>Proteasas</b>		
1101i	Proteasa Proteases	Mejoradores de la harina, resaltador de sabor, glaseante, estabilizante	SE
1101ii	Papaina	Resaltador del sabor	SE
1101iii	Bromelaina	Mejoradores de la harina, resaltador de sabor, estabilizante	SE
1101iv	Ficina Fixina	Mejoradores de la harina, estabilizante, resaltador de sabor	SA
1102	Glucosa oxidasa Glucose oxidase	Antioxidante, conservador, estabilizante	SE
1103/E1103	Invertasas Invertases	Estabilizante, espesante	SE
1104	Lipasas Lipases	Resaltador de sabor	SE
1105/E1105	Lisozima, lisozima clorhidrato, clorhidrato de lisozima	Conservador	SE
1200/E1200	Polidextrosas, Polidextroses	Glaseante, Antiaglutinante/antihumectante, agente de masa, texturizante, espesante, estabilizante, humectante	SE
1201/E1201	Polivinilpirrolidona	Estabilizante, emulsionante, espesante, glaseante, agente de masa	50
1202/E1202	Polivinilpirrolidona insoluble	Estabilizante, estabilizante del color, estabilizador coloidal	SE
1203/E1203	Polivinil alcohol	Glaseante, espesante, estabilizante	50
1204/E1204	Pullulan , Pululano	Glaseante, espesante, antiaglutinante/antihumectante	SE
1503/E1504	Aceite de Ricino	Antiaglutinante/antihumectante, glaseante, emulsionante, plastificante, sustancia inerte	0.7
1504i/E1504i	Ciclotetraglucosa	Sustancia inerte	SE
1504ii/E1504ii	Jarabe de ciclotetraglucosa	Sustancia inerte	SE
1505/E1505	Trietil citrato, citrato de trietilo, citrato de trietila	Estabilizante, antiespumante, secuestrante, emulsionante, plastificante, estabilizador de espuma, sustancia inerte	20
1517/E1517	Diacetato de Glicerol	Sustancia inerte	SE
1518/E1518	Triacetina, gliceril triacetato, triacetato de glicerila	Humectante, emulsionante, plastificante, sustancia inerte	SE
1519/E1519	Alcohol de bencilo	Sustancia inerte	5
1520/E1520	Propilenglicol, Propilenoglicol	Humectante, emulsionante, agente dispersante, Antiaglutinante/antihumectante, glaseante, antiespumante, espesante, mejoradores de la harina, estabilizante	25
1521/E1521	Polietilenglicol	Antiespumante, glaseante, aglutinante, emulsionante, plastificante, sustancia inerte	10
1522	Lignosulfonato de calcio, 40-65	Sustancia inerte	22

<sup>(1)</sup>Debe ser declarado en el rótulo del alimento.

<sup>(2)</sup>C omo Acido Sórbito, incluyendo la cantidad naturalmente presente en el alimento.

<sup>(3)</sup>Expresado como sulfito de sodio.

<sup>(4)</sup>Como Acido L-Tartárico.

<sup>(5)</sup>Como fosforo incluyendo la ingesta total de fosforo aportada por el alimento y los aditivos.

<sup>(6)</sup>Tomar en cuenta RES. 15/05 del MERCOSUR.

<sup>(7)</sup>Siempre que la ingesta total de ácido tartárico como aditivo no exceda 30 mg/Kg.

Los almidones químicamente modificados son considerados como ingredientes y serán mencionados en la lista de ingredientes como almidones modificados. Los almidones originales y los almidones modificados por vía física o enzimática serán mencionados en la lista de ingredientes como almidones (Tabla 3).

**Tabla 3 - Lista Complementaria - Almidones Modificados**

No INS Codex/No ECC	Nombre y Sinónimos de Aditivos Alimentarios	Funciones Tecnológicas	IDA (mg/kg)
1400/E1400	Dextrinas, almidón tostado	Emulsionante, espesante, sustancia inerte	SE
1401/E1401	Almidón tratado con acido	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1402/E1402	Almidón tratado con álcalis	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1403/E1403	Almidón blanqueado	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1404/E1404	Oxido de almidón- oxidized starch	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1405/E1405	Almidones tratados con enzimas	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1410/E1410	Mono almidón fosfato -monostarch phosphate	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1411/E1411	Glicerolato de dialmidón	Aglutinante, espesante, emulsionante, Estabilizante	SA
1412/E1412	Fosfato de dialmidon-distarch phosphate	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1413/E1413	Fosfato de dialmidón fosfatado-phosphated distarch phosphate	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1414/E1414	Dialmidón acetilado- acetylated distarch. Fosfato de dialmidón acetilado	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1420/E1420	Almidón acetato-starch acetate	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1422/E1422	Fosfato de dialmidón acetilado- acetylated distarch phospahte Adipato de dialmidón acetilado	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1440/E1440	Hidroxi-propil almidón - hydroxypropyl starch	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1442/E1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1450/E1450	Almidón de octenil succinate de sodio-starch sodium octenyl succinate	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1451/E1451	Oxido de acetyl almidón- acetylated oxidized starch	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SE
1452/E1452	Almidón octenilsuccinato de aluminio	Aglutinante, espesante, emulsionante, estabilizante	SA

Con respecto a los Aromatizantes/Saborizantes su ámbito de aplicación, definiciones, clasificación, designación, formas de presentación, aromatizantes autorizados, sustancias permitidas, rotulación, restricciones y prohibiciones están establecidos en el Reglamento Técnico MERCOSUR vigente.

## 7. Abreviaturas

SE: Sin especificar. Un término aplicable a sustancias alimenticias de muy baja toxicidad al cual, sobre la base de datos disponibles (químico, bioquímico, toxicológico, y otros), la ingesta diaria de estas como resultado de su uso a niveles necesarios para alcanzar el efecto deseado y de su historial aceptable en alimentos no representa un peligro para la salud, en opinión de JECFA. Por esta razón, y otras indicadas en evaluaciones individuales, el establecimiento de la ingesta diaria aceptable expresada en forma numérica no es considerado necesario. Un aditivo que cumpla con estos criterios debe usarse dentro de los límites de buena práctica de fabricación, esto es, debe ser tecnológicamente eficaz y usarse al menor nivel necesario para alcanzar este efecto, no debe encubrir calidad inferior del alimento o adulteración, y no debe crear desbalance nutricional.

T: Temporal. Las IDA temporales están pendientes de un nuevo examen por la JECFA, a la luz de los nuevos trabajos que se necesitan. Entre tanto se considera que no es completa la evaluación de la sustancia.

SA: Sin asignar. Existen variadas razones para no asignar un IDA, comenzando por la falta de información hasta datos de efectos adversos que requiere que un aditivo alimenticio o droga veterinaria no deba usarse del todo. El reporte debe consultarse para averiguar las razones por las cuales un IDA no fue asignado.

## BIBLIOGRAFÍA

Codex Alimentarius. Norma general para los aditivos alimentarios. Codex Stan 192-1995. Revisión 2015.

Gaceta Oficial N° 40.818-2015. República Bolivariana de Venezuela. Ministerio del Poder Popular para la Alimentación N° DM/058-15, Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras N° DM/228-2015 y Ministerio del Poder Popular para la Salud N° DM/601. (Adopción de la Resolución MERCOSUR: 83/93 Definiciones de funciones de aditivos alimentarios).

Gaceta Oficial Extraordinaria N° 6.245. República Bolivariana de Venezuela. Ministerio del Poder Popular para la Alimentación N° DM/033-16 y DM/036-16, Ministerio del Poder Popular para la Agricultura Productivas y Tierras N° 38 y 41 y Ministerio del Poder Popular para la Salud N° 200 y 203. (Adopción de la Resolución MERCOSUR: 106/94 Almidones Modificados y 10/06 Reglamento Técnico Mercosur sobre Aditivos Aromatizantes/Saborizantes (Derogación de la Res. GMC N° 46/93)).

Gaceta Oficial N° 25.864-1959. República de Venezuela. Reglamento General de Alimentos. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. N° 14.652.

Food info. En: Números-E. Disponible en Web: < <http://www.food-info.net/es/index.htm>>.

Inocuidad y calidad de los alimentos. Edición en línea: "Compendio de especificaciones para aditivos alimentarios". Disponible en Web: <<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/es/>>.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 11/06 Reglamento técnico Mercosur sobre "Lista General armonizada de aditivos alimentarios y sus clases funcionales".