

ANEXO X
Coadyuvantes de elaboración

Con fundamento en lo establecido en los artículos 1, 3 fracciones I (incisos c, d, l, s) V, XI y XII, 4 fracción II inciso a, 11 y 12 fracción I del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios; 1, 2, 7, 11, 12, 13, 14, 22, 201, 202, 203, 208 y 208bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, Primero del Acuerdo por el que se delegan las facultades que se señalan, en los órganos administrativos que en el mismo indican de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, y PRIMERO al CUARTO, OCTAVO, DECIMOTERCERO al DECIMOQUINTO del Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, se publica la siguiente lista de aditivos o coadyuvantes, los cuales se podrán utilizar de manera inmediata, toda vez que han sido evaluados y aprobados por la Secretaría, en tanto se actualiza este último Acuerdo, de conformidad con el artículo 208 bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 2012.

24 de mayo de 2017

1...	
93	Dimetilbicarbonato (DMDC) ¹
94...	

¹ En una concentración máxima de 250 mg/L (como coadyuvante y/o conservador), únicamente en bebidas saborizadas no alcohólicas, sidras, café, té, jugos, néctares de frutas, bebidas alcohólicas preparadas y cocteles (a base de vino y otras bebidas con menos de 15% de alcohol incluyendo mezclas de bebidas alcohólicas con no alcohólicas) y 200 mg/L para vinos y aguamiel

Sustituye el cuadro publicado el 19 de mayo del 2017

09 de octubre de 2017

252	Poliacrilato de sodio, para su uso únicamente en la producción de azúcar, en una cantidad que no exceda los 3.6 mg/kg en el jugo crudo.
-----	---

12 de febrero de 2019

1-10	...
11	Acido aspártico y su sal de sodio (aspartato monosódico)
12-252	...

23 de septiembre de 2019

1 a	.
252	.
	...



253	Sorbato de potasio como conservador en mezclas enzimáticas para la elaboración de cerveza en un nivel máximo de uso de 12 000 mg/kg y valor residual de 0.3 mg/l en el producto final.
-----	--

19 de noviembre de 2019

1 a	.
252	.
	...
254	Ascorbato de sodio como bioprotector de cepas bacterianas.

16 de diciembre de 2019

1 a	.
252	.
	...
255	Trehalosa como bioprotector de cepas bacterianas.

4 de junio de 2021

1 a	...
255	
256	Ácido hipocloroso generado por electrólisis ²

² En una concentración máxima de 4 ppm o 0.0040% y pH neutro.

10 de marzo de 2023

...	...
50	Bicarbonato de sodio
50 bis	Bicarbonato de potasio
...	...
257	Propilenglicol
258	Mono y diglicéridos de ácidos grasos

