

## ANEXO I

### Aditivos con diversas clases funcionales y con una IDA establecida

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.

28 de junio y 13 de agosto de 2013

55. FOSFATOS		
		SIN:
...		...
Sinónimos: ...		
Función tecnológica: ...		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Cremas	2,200 mg/kg	Como fósforo
.	.	.
.	.	.
.	.	.
Productos cárnicos	2,200 mg/kg	Como fósforo
.	.	.
.	.	.
.	.	.
Bebidas saborizadas no alcohólicas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 500 mg/L de fosfato dihidrogenado de calcio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato hidrogenado disódico 1000 mg/L de polifosfato de potasio, polifosfato de sodio 500 mg/L de trifosfato pentasódico	Solo o mezclado como fósforo



Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 500 mg/L de fosfato dihidrogenado de calcio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato hidrogenado disódico 1000 mg/L de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio 500 mg/L de trifosfato pentasódico	Como fósforo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 500 mg/L de fosfato dihidrogenado de calcio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato hidrogenado disódico 1000 mg/L de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio 500 mg/L de trifosfato pentasódico	Límite máximo en el producto listo para el consumo Como fósforo
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 1000 mg/L de polifosfato de potasio 500 mg/L de trifosfato pentasódico	Límite máximo en el producto listo para el consumo Como fósforo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico. 1000 mg/L de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio 500 mg/L de trifosfato pentasódico	Límite máximo en el producto listo para el consumo Como fósforo
.	.	.
.	.	.
.	.	.

5 de octubre de 2015

<b>25. CITRATO DE ESTEARILO.</b>		
<b>Sinónimos:</b> Ester estearílico del ácido cítrico. Citrato estearílico.		<b>SIN:</b> 484
<b>Función tecnológica:</b> Emulsificante, secuestrante		
<b>Categoría de alimento</b>	<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
Manteca o sebo	200 mg/kg	

<b>52. ETILENDIAMINO TETRACETATO</b>		
		<b>SIN:</b>
<b>ETILENDIAMINO TETRACETATO DISODICO<sup>a</sup></b>		386
<b>ETILENDIAMINO TETRACETATO CALCICO-DISODICO<sup>b</sup></b>		385
<b>Sinónimos:</b> <sup>a</sup> Etilendiamino tetraacetato disódico dihidrogenado. EDTA disódico. Edetato disódico. <sup>b</sup> Tetraacetato (etiléndinitrilo) disódico-cálcico. Edetato cálcico-disódico. EDTA de calcio. EDTA disódico cálcico		
<b>Función tecnológica:</b> Antioxidante, conservador, secuestrante		
<b>Categoría de alimento</b>	<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
Productos cárnicos cocidos	35 mg/kg	Como etilendiamitetraacetato de calcio disódico



<b>65. p-HIDROXIBENZOATO DE METILO.</b>		
<b>Sinónimos:</b> Ester metílico del ácido p-hidroxibenzoico. Metilparabeno. p-Oxibenzoato de metilo. Metil p-hidroxibenzoato		<b>SIN:</b> 218
<b>Función tecnológica:</b> Coadyuvante, conservador		
<b>Categoría de alimento</b>	<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
Productos cárnicos seco o desecado	1,000 mg/kg	Solo en recubrimientos de gelatina de productos cárnicos secos o desecados Solo o mezclado con otros aditivos

<b>79. PIMARICINA</b>		
<b>Sinónimos:</b> Natamicina		<b>SIN:</b> 235
<b>Función tecnológica:</b> Conservador		
<b>Categoría de alimento</b>	<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
Productos cárnicos curados desecado, seco o salado	6 mg/kg	Tratamiento superficial Equivalente a una aplicación superficial de 1 mg/dm <sup>2</sup> por una profundidad máxima de 5 mm.
	20 mg/kg	

<b>87. SORBATOS</b>		
	<b>SIN:</b>	
<b>ACIDO SORBICO<sup>a</sup></b>		200
<b>SORBATO DE SODIO<sup>b</sup></b>		201
<b>SORBATO DE POTASIO<sup>c</sup></b>		202
<b>SORBATO DE CALCIO<sup>d</sup></b>		203
<b>Sinónimos:</b> <sup>a</sup> Acido 2-propenil-acrílico. Acido 2,4-hexadienoico. <sup>b</sup> Sal de sodio del ácido trans,trans-2,4-hexanedioico. Sal de sodio del ácido sórbico. Sorbato sódico. <sup>c</sup> Sal de potasio del ácido trans,trans-2,4-hexanedioico. Sal de potasio del ácido sórbico. Sorbato potásico. <sup>d</sup> Sal de calcio del ácido trans,trans-2,4-hexanedioico. Sal de calcio del ácido sórbico. Sorbato cálcico		
<b>Función tecnológica:</b> Conservador		
<b>Categoría de alimento</b>	<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
Sucedáneos de la carne	2,000 mg/kg	Solos o mezclados con otros aditivos La dosis máxima se aplica a la suma, y se expresan como ácido libre

15 de octubre de 2015

<b>79. PIMARICINA</b>		
<b>Sinónimos:</b> Natamicina		<b>SIN:</b> 235
<b>Función tecnológica:</b> Conservador		
<b>Categoría de alimento</b>	<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
Leche fermentada o acidificada	5 mg/L	

12 de febrero de 2016

<b>54. FERROCIANUROS</b>		
	<b>SIN:</b>	
<b>FERROCIANURO DE CALCIO<sup>a</sup></b>		538
<b>FERROCIANURO DE POTASIO<sup>b</sup></b>		536



<b>FERROCIANURO DE SODIO<sup>c</sup></b>		535
<b>Sinónimos:</b> aHexacianoferrato (II) de calcio. Amarillo Prusia. Ferrocianuro cálcico. Hexacianoferrato de calcio. Lima de amarillo prusiato.		
<b>b</b> Hexacianoferrato (II) de potasio. Ferrocianuro potásico. Hexacianoferrato de potasio. Potasa de amarillo prusiato.		
<b>c</b> Hexacianoferrato (II) de sodio. Ferrocianuro de sodio decahidratado. Ferrocianuro sódico. Hexacianoferrato de sodio. Sosa de amarillo prusiato.		
<b>Función tecnológica:</b> Espumante, antiaglutinante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Sal yodada	14 mg/kg	Como ferrocianuro de sodio anhidro. Excepto para uso de ferrocianuro de sodio (SIN 535) en sal dendrítica de calidad alimentaria en un nivel de 29 mg/kg como ferrocianuro de sodio anhidro.
Sal yodada fluorurada	14 mg/kg	Como ferrocianuro de sodio anhidro. Excepto para uso de ferrocianuro de sodio (SIN 535) en sal dendrítica de calidad alimentaria en un nivel de 29 mg/kg como ferrocianuro de sodio anhidro.

24 de mayo de 2016

<b>98. TRIESTEARATO DE SORBITAN</b>		
<b>Sinónimos:</b> Mezcla parcial de ésteres de sorbitol y mono y dianhidridos con ácido esteárico comestible.		SIN: 492
<b>Función tecnológica:</b> Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
.	.	.
.	.	.
Helados, sorbetes y bases para helados	500 mg/kg	Solo o mezclado con otros emulsificantes

30 de mayo de 2016

<b>79. PIMARICINA</b>		
<b>Sinónimos:</b> Natamicina		SIN: 235
<b>Función tecnológica:</b> Conservador		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
.	.	.
.	.	.
Bebidas saborizadas no alcohólicas	5 mg/L	Sólo para bebidas que contengan como ingrediente jugos o pulpa de frutas, sin carbonatar
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	5 mg/L	Sólo para bebidas que contengan como ingrediente jugos o pulpa de frutas
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	5 mg/L	Sólo para bebidas que contengan como ingrediente jugos o pulpa de frutas
Polvo para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	5 mg/L	Sólo para bebidas que contengan como ingrediente jugos o pulpa de frutas
Jugos	5 mg/L	
Néctares	5 mg/L	

16 de junio de 2016

<b>53. EXTRACTOS DE QUILAIA</b>	
SIN:	
<b>EXTRACTOS DE QUILAIA TIPO I<sup>a</sup></b>	999 (i)



<b>EXTRACTOS DE QUILAIA TIPO II<sup>b</sup></b>		999 (ii)
<b>Sinónimos:</b> <sup>a, b</sup> Quilaya, quillaza		
<b>Función tecnológica:</b> Espumante, emulsificante		
<b>Categoría de alimento</b>	<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
Bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	130 mg/L	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	130 mg/L	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	130 mg/L	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	130 mg/kg	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	130 mg/L	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Goma de mascar	130 mg/kg	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Café y té	130 mg/L	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Salsas y aderezos	130 mg/kg	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Caldos y sopas	130 mg/L	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Botanas	130 mg/kg	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Cerveza	130 mg/L	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Vinos y sidra	130 mg/L	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Helados, sorbetes y base para helados	130 mg/kg	La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponinas. Límite máximo en el producto listo para el consumo

14- de julio de 2016

<b>5. ACIDO ADIPICO</b>		
<b>Sinónimos:</b> Acido 1,4-butanodicarboxílico. Acido hexanodioico.	SIN:	355
<b>Función tecnológica:</b> Regulador de pH		
<b>Categoría de alimento</b>	<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
Sucedáneos de sal	4 mg/kg de fósforo y 3 mg/kg de NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> de la mezcla sucedánea de la sal.	
Polvos para preparar gelatina	6,000 mg/kg	Límite máximo en el producto listo para el consumo

<b>14. BENZOATOS</b>	
<b>ACIDO BENZOICO<sup>a</sup></b>	210
<b>BENZOATO DE SODIO<sup>b</sup></b>	211
<b>BENZOATO DE POTASIO<sup>c</sup></b>	212



<b>BENZOATO DE CALCIO<sup>d</sup></b>		213
<b>Sinónimos:</b> <sup>a</sup> Acido bencencarboxílico. Acido fenilcarboxílico. Acido fenilfórmico. Carboxibenceno.		
<sup>b</sup> Sal de sodio del ácido bencencarboxílico. Sal de sodio del ácido fenilcarboxílico. Sal de sodio del ácido benzoico. Benzoato sódico		
<sup>c</sup> Sal de potasio del ácido bencencarboxílico. Sal de potasio del ácido fenilcarboxílico. Sal de potasio del ácido benzoico. Benzoato potásico.		
<sup>d</sup> Sal de calcio del ácido bencencarboxílico. Sal de calcio del ácido fenilcarboxílico. Sal de calcio del ácido benzoico. Benzoato monocálcico. Benzoato cálcico.		
<b>Función tecnológica:</b> Conservador		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
.	.	.
Polvos para preparar gelatina de sabor	1,000 mg/L	Benzoato de potasio y benzoato de sodio Límite máximo en el producto listo para el consumo
.	.	.
.	.	.

<b>55. FOSFATOS</b>	
	SIN:
ACIDO FOSFORICO <sup>a</sup>	338
FOSFATO DIHIDROGENADO DE SODIO <sup>b</sup>	339 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DISODICO <sup>c</sup>	339 (ii)
FOSFATO TRISODICO <sup>d</sup>	339 (iii)
FOSFATO DIHIDROGENADO DE POTASIO <sup>e</sup>	340 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DIPOTASICO <sup>f</sup>	340 (ii)
FOSFATO TRIPOTASICO <sup>g</sup>	340 (iii)
FOSFATO DIHIDROGENADO DE CALCIO <sup>h</sup>	341 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DE CALCIO. <sup>i</sup>	341 (ii)
FOSFATO TRICALCICO <sup>j</sup>	341 (iii)
FOSFATO DIHIDROGENADO DE AMONIO <sup>k</sup>	342 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DIAMONICO <sup>l</sup>	342 (ii)
FOSFATO MONOMAGNESICO <sup>m</sup>	343 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DE MAGNESIO <sup>n</sup>	343 (ii)
FOSFATO TRIMAGNESICO <sup>o</sup>	343 (iii)
PIROFOSFATO DISODICO <sup>p</sup>	450 (i)
PIROFOSFATO TRISODICO <sup>p</sup>	450 (ii)
PIROFOSFATO TETRASODICO <sup>q</sup>	450 (iii)
DIFOSFATO DIPOTASICO <sup>r</sup>	450 (iv)
PIROFOSFATO TETRAPOTASICO <sup>s</sup>	450 (v)
PIROFOSFATO DICALCICO <sup>t</sup>	450 (vi)
DIFOSFATO DIHIDROGENADO DE CALCIO <sup>u</sup>	450 (vii)
TRIFOSFATO PENTASODICO <sup>v</sup>	451 (i)
TRIFOSFATO PENTAPOTASICO <sup>w</sup>	451 (ii)
POLIFOSFATO DE SODIO <sup>x</sup>	452 (i)
POLIFOSFATO DE POTASIO <sup>y</sup>	452 (ii)
POLIFOSFATO DE CALCIO <sup>z</sup>	452 (iv)
POLIFOSFATO DE AMONIO. <sup>aa</sup>	452 (v)



<b>POLIFOSFATO DE SODIO Y POTASIO<sup>ab</sup></b>		
<b>Sinónimos:</b> <sup>a</sup> Acido ortofosfórico.		
<sup>b</sup> Ortofosfato dihidrogenado monosódico. Fosfato monosódico. Fosfato ácido de sodio. Bifosfato de sodio. Fosfato monobásico de sodio. Ortofosfato monosódico. Fosfato diácido de sodio.		
<sup>c</sup> Ortofosfato hidrogenado disódico. Fosfato ácido disódico. Fosfato disódico. Fosfato dibásico de sodio. Fosfato de sodio secundario. Hidrogenofosfato disódico.		
<sup>d</sup> Sal de sodio del ácido monofosfórico. Fosfato de sodio. Fosfato tribásico de sodio. Monofosfato trisódico. Ortofosfato trisódico.		
<sup>e</sup> Ortofosfato dihidrogenado monopotásico. Fosfato monopotásico. Fosfato monobásico de potasio. Fosfato ácido de potasio. Bifosfato de potasio. Fosfato diácido de potasio		
<sup>f</sup> Ortofosfato hidrogenado dipotásico. Fosfato dibásico de potasio. Monofosfato dipotásico. Fosfato dipotásico secundario. Hidrogenofosfato dipotásico		
<sup>g</sup> Sal de potasio del ácido monofosfórico. Fosfato de potasio. Fosfato tribásico de potasio. Monofosfato tripotásico. Ortofosfato tripotásico.		
<sup>h</sup> Tetraortofosfato dihidrogenado de calcio. Fosfato monobásico de calcio. Fosfato monocálcico. Ortofosfato monocálcico. Fosfato diácido de calcio		
<sup>i</sup> Ortofosfato hidrogenado de calcio. Fosfato de calcio secundario. Fosfato dicálcico. Fosfato dibásico de calcio. Monofosfato hidrogenado de calcio. Hidrogenofosfato de calcio.		
<sup>j</sup> Fosfato tribásico de calcio. Fosfato de calcio. Fosfato de calcio precipitado.		
<sup>k</sup> Ortofosfato dihidrogenado de amonio. Fosfato de amonio primario. Ortofosfato monoamónico. Fosfato monobásico de amonio. Fosfato monoamónico. Fosfato ácido de amonio. Fosfato diácido de amonio.		
<sup>l</sup> Tetraoxofosfato hidrogenado diamónico. Ortofosfato diamónico. Fosfato diamónico. Fosfato dibásico de amonio. Ortofosfato hidrogenado diamónico. Hidrogenofosfato diamónico.		
<sup>m</sup> Sal de magnesio del ácido ortofosfórico. Fosfato monobásico de magnesio. Fosfato de magnesio primario. Ortofosfato monomagnésico. Ortofosfato de monomagnesio. Fosfato diácido de magnesio		
<sup>n</sup> Ortofosfato hidrogenado de magnesio trihidratado. Fosfato de magnesio secundario. Fosfato dibásico de magnesio. Fosfato dimagnésico. Sal de magnesio del ácido fosfórico. Hidrogenofosfato de magnesio		
<sup>o</sup> Sal de magnesio del ácido monofosfórico. Fosfato tribásico de magnesio. Fosfato de magnesio terciario. Ortofosfato trimagnésico.		
<sup>p</sup> Difosfato disódico. Pirofosfato ácido de sodio. Pirofosfato dihidrogenado disódico.		
<sup>q</sup> Difosfato trisódico.		
<sup>r</sup> Difosfato tetrasódico. Pirofosfato de sodio. Pirofosfato sódico.		
<sup>s</sup> No se han encontrado sinónimos.		
<sup>t</sup> Difosfato tetrapotásico. Pirofosfato de potasio. Pirofosfato potásico.		
<sup>u</sup> Difosfato dicálcico. Pirofosfato de calcio.		
<sup>v</sup> Difosfato ácido de calcio. Difosfato diácido cálcico.		
<sup>w</sup> Tripolifosfato pentasódico. Trifosfato de sodio. Tripolifosfato de sodio.		
<sup>x</sup> Tripolifosfato pentapotásico. Trifosfato de potasio. Tripolifosfato de potasio.		
<sup>y</sup> Hexametafosfato de sodio. Metafosfato de sodio. Polimetafosfato de sodio. Polifosfato sódico. Sal de Graham. Tetrafosfato de sodio.		
<sup>z</sup> Hexametafosfato de potasio. Metafosfato de potasio. Polimetafosfato de potasio. Polifosfato potásico.		
<sup>aa</sup> Mezcla heterogénea de las sales de calcio de ácidos polifosfóricos. Polifosfato cálcico.		
<sup>ab</sup> Polifosfato amónico.		
<b>Función tecnológica:</b> Antioxidante, regulador de pH, regulador de acidez, acidificante, secuestrante, emulsificante, texturizante, agente de retención de humedad, estabilizante, agente de retención de agua, aglomerante, agente de tratamiento de harinas/masa, gasificante o polvos para hornear, antiaglomerante, endurecedor, leudante, espesante, gelificante.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
.	.	.
.	.	.
Polvos para preparar gelatinas	1,500 mg/kg	Como fósforo Límite máximo en el producto listo para el consumo
.	.	.
.	.	.
.	.	.

<b>87. SORBATOS</b>	
	SIN:
<b>ACIDO SORBICO<sup>a</sup></b>	200
<b>SORBATO DE SODIO<sup>b</sup></b>	201
<b>SORBATO DE POTASIO<sup>c</sup></b>	202



<b>SORBATO DE CALCIO<sup>d</sup></b>		203
<b>Sinónimos:</b> <sup>a</sup> Acido 2-propenil-acrílico. Acido 2,4-hexadienoico.		
<sup>b</sup> Sal de sodio del ácido trans,trans-2,4-hexanedioico. Sal de sodio del ácido sórbico. Sorbato sódico.		
<sup>c</sup> Sal de potasio del ácido trans,trans-2,4-hexanedioico. Sal de potasio del ácido sórbico. Sorbato potásico.		
<sup>d</sup> Sal de calcio del ácido trans,trans-2,4-hexanedioico. Sal de calcio del ácido sórbico. Sorbato cálcico		
<b>Función tecnológica:</b> Conservador		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
.	.	.
Polvos para preparar gelatinas	1000 mg/L	Sorbato de sodio o potasio Límite máximo en el producto listo para el consumo
.	.	.
.	.	.

18 de agosto de 2016

<b>27. CITRATOS DE TRIETILO</b>		
<b>Sinónimos:</b> Etil citrato, trietil 2-hydroxypropano-1,2,3-tricarboxilato		SIN: 1505
<b>Función tecnológica:</b> Emulsificante, estabilizante, secuestrante, sustancia inerte.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
.	.	.
Suplementos alimenticios	3500 mg/kg	Suplementos en forma sólida incluyendo capsulas y tabletas y otras similares, excluyendo las formas masticables

20 de septiembre de 2016

<b>43. ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL</b>		
<b>Sinónimos:</b> Esteres de glicerol mezclados de los ácidos mono y diacetiltartárico y ácidos grasos de grasas de alimentos. Esteres de mono y diglicéridos del ácido diacetil tartárico. Esteres de ácido diacetil tartárico. Esteres de glicerol y ácidos grasos del ácido diacetil tartárico. Esteres de glicerol de ácidos grasos de diacetil tartárico		SIN: 472 e
<b>Función tecnológica:</b> Emulsificante, estabilizante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
.	.	.
Sustitutos de crema	5 000 mg/kg	
Otra confitería (Incluye caramelos duros, caramelos blandos, turrónes y productos de mazapán)	10 000 mg/kg	

<b>59. GALATO DE PROPILO.</b>		
<b>Sinónimos:</b> Ester n-propílico del ácido 3,4,5-trihidroxibenzoico. Ester propílico del ácido gálico. 3,4,5-Trihidrobenzoato de propilo.		SIN: 310
<b>Función tecnológica:</b> Antioxidante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
.	.	.





Otra confitería (Incluye caramelos duros, caramelos blandos, turrone y productos de mazapán)	200 mg/kg	Tomando como base las grasas o los aceites. Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona terciaria (SIN 319) y galato de propilo (SIN 310)
Hierbas, especias y sazónadores	500 mg/kg	Tomando como base las grasas o los aceites. Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona terciaria (SIN 319) y galato de propilo (SIN 310)

### 87. SORBATOS

	SIN:
<b>ACIDO SORBICO<sup>a</sup></b>	200
<b>SORBATO DE SODIO<sup>b</sup></b>	201
<b>SORBATO DE POTASIO<sup>c</sup></b>	202
<b>SORBATO DE CALCIO<sup>d</sup></b>	203

**Sinónimos:** <sup>a</sup>Acido 2-propenil-acrílico. Acido 2,4-hexadienoico.

<sup>b</sup>Sal de sodio del ácido trans,trans-2,4-hexanedioico. Sal de sodio del ácido sórbico. Sorbato sódico.

<sup>c</sup>Sal de potasio del ácido trans,trans-2,4-hexanedioico. Sal de potasio del ácido sórbico. Sorbato potásico.

<sup>d</sup>Sal de calcio del ácido trans,trans-2,4-hexanedioico. Sal de calcio del ácido sórbico. Sorbato cálcico

**Función tecnológica:** Conservador

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
Sustituto de crema	200 mg/kg	Como ácido sórbico
Salsas	2000 mg/kg	solo salsas emulsionadas con un contenido de grasa inferior al 60 %
Hierbas, especias, aderezos, sazónadores y condimentos.	1000 mg/kg	Como ácido sórbico

10 de febrero de 2017

### 99. DIACETATO DE POTASIO

Sinónimos: Acetato ácido de potasio, diacetato potásico, diacetato de hidrógeno y potasio	SIN	261(ii)
---	-----	---------

**Función tecnológica:** Regulador de acidez y conservador.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Productos cárnicos	2500 mg/kg	Si se utiliza en combinación con diacetato de sodio, la mezcla total no debe exceder 2500 mg/kg del producto terminado.

### 31. DIACETATO DE SODIO

Sinónimos: Acetato ácido de sodio. Diacetato sódico.	SIN:	262 (ii)
--	------	----------

**Función tecnológica:** Conservador, regulador de acidez, secuestrante, emulsificante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Productos de panificación	BPF	
Productos cárnicos	2500 mg/kg	Si se utiliza en combinación con diacetato de potasio, la mezcla total no debe exceder 2500 mg/kg del producto terminado
Productos de la pesca procesados	3,000 mg/kg	
.	.	.



24 de mayo de 2017

33. DICARBONATO DE DIMETILO		
<b>Sinónimos:</b> DMDC. Dimetil pirocarbonato.		<b>SIN:</b> 242
<b>Función tecnológica:</b> Conservador		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	250 mg/L	Como dosis añadida; residuos no detectados en el producto listo para el consumo.
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	250 mg/L	Como dosis añadida; residuos no detectados en el producto listo para el consumo.
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	250 mg/L	Como dosis añadida; residuos no detectados en el producto listo para el consumo.
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	250 mg/L	Como dosis añadida; residuos no detectados en el producto listo para el consumo.
Vinos	200 mg/L	Como dosis añadida; residuos no detectados en el producto listo para el consumo.
Sidras	250 mg/L	Como dosis añadida; residuos no detectados en el producto listo para el consumo.
Aguamiel	200 mg/L	Como dosis añadida; residuos no detectados en el producto listo para el consumo.
Café y té	250 mg/L	Como dosis añadida; residuos no detectados en el producto listo para el consumo.
Jugos	250 mg/L	Como dosis añadida; residuos no detectados en el producto listo para el consumo.
Néctares de frutas	250 mg/L	Como dosis añadida; residuos no detectados en el producto listo para el consumo.
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	250 mg/L	Únicamente en bebidas a base de vino; bebidas a base de vino con diferentes sabores; cocteles a base de vino y otras bebidas con menos de 15% de alcohol incluyendo mezclas de bebidas alcohólicas con no alcohólicas. Como dosis añadida; residuos no detectados en el producto listo para el consumo.

14 de noviembre de 2017

14. BENZOATOS	
<b>ACIDO BENZOICO<sup>a</sup></b>	210
<b>BENZOATO DE SODIO<sup>b</sup></b>	211
<b>BENZOATO DE POTASIO<sup>c</sup></b>	212
<b>BENZOATO DE CALCIO<sup>d</sup></b>	213
<b>Sinónimos:</b> <sup>a</sup> Acido bencencarboxílico. Acido fenilcarboxílico. Acido fenilfórmico. Carboxibenceno.	
<sup>b</sup> Sal de sodio del ácido bencencarboxílico. Sal de sodio del ácido fenilcarboxílico. Sal de sodio del ácido benzoico. Benzoato sódico	
<sup>c</sup> Sal de potasio del ácido bencencarboxílico. Sal de potasio del ácido fenilcarboxílico. Sal de potasio del ácido benzoico. Benzoato potásico.	
<sup>d</sup> Sal de calcio del ácido bencencarboxílico. Sal de calcio del ácido fenilcarboxílico. Sal de calcio del ácido benzoico. Benzoato monocálcico. Benzoato cálcico.	
<b>Función tecnológica:</b> Conservador	
Categoría de alimento	Límite máximo
.	.
.	.
.	.
Condimentos	1000 mg/kg
	Como ácido benzoico.



8 de diciembre de 2017

63. HIDROLIZADO DE LEVADURA		
<b>Sinónimos:</b> Extracto de levadura de <i>Sacharomyces cerevisiae</i>		SIN: No reportado
<b>Función tecnológica:</b> Acentuador de sabor		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
.	.	.
.	.	.
Aderezos y condimentos	BPF	
Sopas y Caldos	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	

2 de marzo de 2018

97. TOCOFEROLES	
	SIN:
<b>D-ALFA-TOCOFEROL CONCENTRADO<sup>a</sup></b>	307 (a)
<b>TOCOFEROLES CONCENTRADOS. (MEZCLA)<sup>b</sup></b>	307 (b)
<b>DL-ALFA-TOCOFEROL<sup>c</sup></b>	307 (c)
<b>Sinónimos:</b> <sup>a</sup> RRR-alfa-tocoferol. d-alfa tocoferol.	
<sup>b</sup> Mezcla de tocoferoles concentrados que contienen: d-alfa, d-beta-, d-gama-, d-delta-tocoferoles.	
<sup>c</sup> 3,4-Dihidro-2,5,7,8,-tetrametil-2-(4,8,12-trimetiltridecil)-2H-1-benzopirán-6-ol. dl-2,5,7,8-Tetrametil-2-(4'8'12'trimetildecil)-6-cromanol. dl-5,7,8,-Trimetiltocol. Tocoferol.	
<b>Función tecnológica:</b> Antioxidante	
Categoría de alimento	Límite máximo
.	.
.	.
.	.
Suplementos alimenticios	3000 mg/kg
	Solo para suplementos alimenticios que contengan dentro de su formulación aceites de origen marino

17 de julio de 2018

97. TOCOFEROLES	
	SIN:
<b>D-ALFA-TOCOFEROL CONCENTRADO<sup>a</sup></b>	307 (a)
<b>TOCOFEROLES CONCENTRADOS. (MEZCLA)<sup>b</sup></b>	307 (b)





<b>DL-ALFA-TOCOFEROL<sup>c</sup></b>		307 (c)
<b>Sinónimos:</b> <sup>a</sup> RRR-alfa-tocoferol. d-alfa tocoferol.		
<sup>b</sup> Mezcla de tocoferoles concentrados que contienen: d-alfa, d-beta-, d-gama-, d-delta-tocoferoles.		
<sup>c</sup> 3,4-Dihidro-2,5,7,8,-tetrametil-2- (4,8,12-trimetiltridecil)-2H-1-benzopiran-6-ol. dl-2,5,7,8-Tetrametil-2-(4'8'12'trimetildecil)-6-cromanol. dl-5,7,8,-Trimetiltocol. Tocoferol.		
<b>Función tecnológica:</b> Antioxidante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
.	.	.
.	.	.
Cereales para desayuno	200 mg/kg para tocoferoles concentrados 85 mg/kg para D-alfa-tocoferol concentrado y DL-alfa- tocoferol	
.	.	.
.	.	.
.	.	.

20 de agosto de 2018

<b>35. DIOXIDO DE CLORO</b>		
<b>Sinónimos:</b> Oxido de cloro (IV). Bióxido de cloro. Peróxido de cloro.	SIN:	926
<b>Función tecnológica:</b> Agente de tratamiento de harinas		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Harinas de cereales, sémolas y semolinas	300 mg/kg	Como dosis de tratamiento y nivel residual no mayor a 5 mg/kg.

15 de noviembre de 2018

<b>14. BENZOATOS</b>	
<b>ACIDO BENZOICO<sup>a</sup></b>	<b>210</b>
<b>BENZOATO DE SODIO<sup>b</sup></b>	<b>211</b>
<b>BENZOATO DE POTASIO<sup>c</sup></b>	<b>212</b>



<b>BENZOATO DE CALCIO<sup>d</sup></b>		<b>213</b>
<p><b>Sinónimos:</b> <sup>a</sup>Ácido bencencarboxílico. Ácido fenilcarboxílico. Ácido fenilfórmico. Carboxibenceno.  <sup>b</sup>Sal de sodio del ácido bencencarboxílico. Sal de sodio del ácido fenilcarboxílico. Sal de sodio del ácido benzoico. Benzoato sódico  <sup>c</sup>Sal de potasio del ácido bencencarboxílico. Sal de potasio del ácido fenilcarboxílico. Sal de potasio del ácido benzoico. Benzoato potásico.  <sup>d</sup>Sal de calcio del ácido bencencarboxílico. Sal de calcio del ácido fenilcarboxílico. Sal de calcio del ácido benzoico. Benzoato monocálcico. Benzoato cálcico.</p>		
<b>Función tecnológica:</b> Conservador		
<b>Categoría de alimento</b>	<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
.	.	.
Bebidas saborizadas no alcohólicas	600* mg/L / 250** mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1,000 mg/L tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido benzoico *Límite máximo provisional hasta la entrada en vigor del Límite máximo de 250 mg/L. **Entrada en vigor a partir del 15 de mayo de 2020
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	600* mg/L / 250** mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg/kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido benzoico Límite máximo en el producto listo para el consumo *Límite máximo provisional hasta la entrada en vigor del Límite máximo de 250 mg/L **Entrada en vigor a partir del 15 de mayo de 2020
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.	600* mg/L / 250** mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg / kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido benzoico Límite máximo en el producto listo para el consumo *Límite máximo provisional hasta la entrada en vigor del Límite máximo de 250 mg/L **Entrada en vigor a partir del 15 de mayo de 2020
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.	600* mg/L / 250** mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg / kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido benzoico Límite máximo en el producto listo para el consumo *Límite máximo provisional hasta la entrada en vigor del Límite máximo de 250 mg/L **Entrada en vigor a partir del 15 de mayo de 2020
.	.	.



5 de febrero de 2019

79. PIMARICINA		
Sinónimos: Natamicina		SIN: 235
Función tecnológica: Conservador		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
Cremas	25 mg/kg	
Leche condensada azucarada	25 mg/kg	
Sustituto de crema	25 mg/kg	
Adornos, coberturas y rellenos	25 mg/kg	

19 de febrero de 2019

70. NISINA		
Sinónimos: No reportado.		SIN: 234
Función tecnológica: Conservador		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
Cremas	10 mg/kg	
Productos de panificación	6 mg/kg	Únicamente en base para pizza

02 de mayo de 2019

97. TOCOFEROLES		
		SIN:
D-ALFA-TOCOFEROL CONCENTRADO <sup>a</sup>		307 (a)
TOCOFEROLES CONCENTRADOS. (MEZCLA) <sup>b</sup>		307 (b)
DL-ALFA-TOCOFEROL <sup>c</sup>		307 (c)
Sinónimos: <sup>a</sup> RRR-alfa-tocoferol. d-alfa tocoferol. <sup>b</sup> Mezcla de tocoferoles concentrados que contienen: d-alfa, d-beta-, d-gama-, d-delta-tocoferoles. <sup>c</sup> 3,4-Dihidro-2,5,7,8,-tetrametil-2- (4,8,12-trimetiltridecil)-2H-1-benzopiran-6-ol. dl-2,5,7,8-Tetrametil-2-(4'8'12'trimetildecil)-6-cromanol. dl-5,7,8,-Trimetiltocol. Tocoferol.		
Función tecnológica: Antioxidante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
.	.	.
.	.	.
.	.	.



Suplementos alimenticios	3000 mg/kg	Solo para suplementos alimenticios que contengan dentro de su formulación aceites de origen marino
	2000 mg/kg	Para todos los demás suplementos

30 de mayo de 2019

<b>36. ETIL LAUROIL ARGINATO</b>		
<b>Sinónimos:</b> Etil éster de arginato láurico. Hidrocloruro de etil-N—alfa-lauroil-L-arginato. Clorhidrato de etil-N-alfa-dodecanoil-L-arginato. LAE, Etil éster de arginina lauramida.	SIN:	243
<b>Función tecnológica:</b> Conservador		
<b>Categoría de alimento</b>	<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
.	.	.
.	.	.
.	.	.
Quesos	200 mg/kg	

10 de junio de 2019

<b>43. ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL</b>		
<b>Sinónimos:</b> ... DATEM	SIN:	472 e
<b>Función tecnológica:</b> ...		
<b>Categoría de alimento</b>	<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
.	.	.
.	.	.
.	.	.

18 de junio de 2019

<b>47. ESTERES DE POLIGLICEROL DEL ACIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO</b>				
<b>Sinónimos:</b> Esteres de poliglicerol de ácidos grasos policondensados del ácido ricinoleico. Esteres de glicerina de ácidos grasos de aceite de cástor condensado. Esteres de poliglicerol de ácidos grasos condensados de aceite de cástor. Poliglicerol de polirricinoleato.			SIN:	476
<b>Función tecnológica:</b> Emulsificante				
<b>Categoría/Subcategoría de alimento</b>		<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>	
<b>Bebidas no alcohólicas, productos para prepararlas y congelados de las mismas</b>	Bebidas saborizadas no alcohólicas	300 mg/L		
	Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	300 mg/L		



<b>Cacao, café, té y sus derivados</b>	Chocolate	5000 mg/kg	Cuando se utiliza solo.
		15000 mg/kg	Mezclado con otros emulsificantes.
	Derivados del cacao	5000 mg/kg	
<b>Aceites y grasas comestibles</b>	Margarinas u oleomargarinas	10000 mg/kg	
<b>Condimentos y aderezos</b>	Aderezos, Aderezo de mayonesa, Mayonesa.	5000 mg/kg	

28 de junio de 2019

Nota: Incluye todas las actualizaciones realizadas hasta el 28 de junio de 2019.

55. FOSFATOS*	
	SIN:
ACIDO FOSFORICO <sup>a</sup>	338
FOSFATO DIHIDROGENADO DE SODIO <sup>b</sup>	339 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DISODICO <sup>c</sup>	339 (ii)
FOSFATO TRISODICO <sup>d</sup>	339 (iii)
FOSFATO DIHIDROGENADO DE POTASIO <sup>e</sup>	340 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DIPOTASICO <sup>f</sup>	340 (ii)
FOSFATO TRIPOTASICO <sup>g</sup>	340 (iii)
FOSFATO DIHIDROGENADO DE CALCIO <sup>h</sup>	341 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DE CALCIO. <sup>i</sup>	341 (ii)
FOSFATO TRICALCICO <sup>j</sup>	341 (iii)
FOSFATO DIHIDROGENADO DE AMONIO <sup>k</sup>	342 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DIAMONICO <sup>l</sup>	342 (ii)
FOSFATO MONOMAGNESICO <sup>m</sup>	343 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DE MAGNESIO <sup>n</sup>	343 (ii)
FOSFATO TRIMAGNESICO <sup>ñ</sup>	343 (iii)
PIROFOSFATO DISODICO <sup>o</sup>	450 (i)
PIROFOSFATO TRISODICO <sup>p</sup>	450 (ii)
PIROFOSFATO TETRASODICO <sup>q</sup>	450 (iii)
DIFOSFATO DIPOTASICO <sup>r</sup>	450 (iv)
PIROFOSFATO TETRAPOTASICO <sup>s</sup>	450 (v)
PIROFOSFATO DICALCICO <sup>t</sup>	450 (vi)
DIFOSFATO DIHIDROGENADO DE CALCIO <sup>u</sup>	450 (vii)
TRIFOSFATO PENTASODICO <sup>v</sup>	451 (i)
TRIFOSFATO PENTAPOTASICO <sup>w</sup>	451 (ii)
POLIFOSFATO DE SODIO <sup>x</sup>	452 (i)
POLIFOSFATO DE POTASIO <sup>y</sup>	452 (ii)
POLIFOSFATO DE CALCIO <sup>z</sup>	452 (iv)







<b>POLIFOSFATO DE AMONIO.</b> <sup>aa</sup>	452 (v)
<b>POLIFOSFATO DE SODIO Y POTASIO</b> <sup>ab</sup>	

**Sinónimos:** <sup>a</sup>Acido ortofosfórico.  
<sup>b</sup>Ortofosfato dihidrogenado monosódico. Fosfato monosódico. Fosfato ácido de sodio. Bifosfato de sodio. Fosfato monobásico de sodio. Ortofosfato monosódico  
<sup>c</sup>Ortofosfato hidrogenado disódico. Fosfato ácido disódico. Fosfato disódico. Fosfato dibásico de sodio. Fosfato de sodio secundario.  
<sup>d</sup>Sal de sodio del ácido monofosfórico. Fosfato de sodio. Fosfato tribásico de sodio. Monofosfato trisódico. Ortofosfato trisódico.  
<sup>e</sup>Ortofosfato dihidrogenado monopotásico. Fosfato monopotásico. Fosfato monobásico de potasio. Fosfato ácido de potasio. Bifosfato de potasio.  
<sup>f</sup>Ortofosfato hidrogenado dipotásico. Fosfato dibásico de potasio. Monofosfato dipotásico. Fosfato dipotásico secundario.  
<sup>g</sup>Sal de potasio del ácido monofosfórico. Fosfato de potasio. Fosfato tribásico de potasio. Monofosfato tripotásico. Ortofosfato tripotásico.  
<sup>h</sup>Tetraortofosfato dihidrogenado de calcio. Fosfato monobásico de calcio. Fosfato monocálcico. Ortofosfato monocálcico  
<sup>i</sup>Ortofosfato hidrogenado de calcio. Fosfato de calcio secundario. Fosfato dicálcico. Fosfato dibásico de calcio. Monofosfato hidrogenado de calcio  
<sup>j</sup>Fosfato tribásico de calcio. Fosfato de calcio. Fosfato de calcio precipitado.  
<sup>k</sup>Ortofosfato dihidrogenado de amonio. Fosfato de amonio primario. Ortofosfato monoamónico. Fosfato monobásico de amonio. Fosfato monoamónico. Fosfato ácido de amonio.  
<sup>l</sup>Tetraoxofosfato hidrogenado diamónico. Ortofosfato diamónico. Fosfato diamónico. Fosfato dibásico de amonio. Ortofosfato hidrogenado diamónico.  
<sup>m</sup>Sal de magnesio del ácido ortofosfórico. Fosfato monobásico de magnesio. Fosfato de magnesio primario. Ortofosfato monomagnésico. Ortofosfato de monomagnesio.  
<sup>n</sup>Ortofosfato hidrogenado de magnesio trihidratado. Fosfato de magnesio secundario. Fosfato dibásico de magnesio. Fosfato dimagnésico. Sal de magnesio del ácido fosfórico.  
<sup>ñ</sup>Sal de magnesio del ácido monofosfórico. Fosfato tribásico de magnesio. Fosfato de magnesio terciario. Ortofosfato trimagnésico.  
<sup>o</sup>Difosfato disódico. Pirofosfato ácido de sodio. Pirofosfato dihidrogenado disódico.  
<sup>p</sup>Difosfato trisódico.  
<sup>q</sup>Difosfato tetrasódico. Pirofosfato de sodio. Pirofosfato sódico.  
<sup>r</sup>Difosfato tetrapotásico. Pirofosfato de potasio. Pirofosfato potásico.  
<sup>s</sup>Difosfato dicálcico. Pirofosfato de calcio.  
<sup>t</sup>Difosfato ácido de calcio.  
<sup>v</sup>Tripolifosfato pentasódico. Trifosfato de sodio. Tripolifosfato de sodio.  
<sup>w</sup>Tripolifosfato pentapotásico. Trifosfato de potasio. Tripolifosfato de potasio.  
<sup>x</sup>Hexametafosfato de sodio. Metafosfato de sodio. Polimetafosfato de sodio. Polifosfato sódico. Sal de Graham. Tetrafosfato de sodio.  
<sup>y</sup>Hexametafosfato de potasio. Metafosfato de potasio. Polimetafosfato de potasio. Polifosfato potásico.  
<sup>z</sup>Mezcla heterogénea de las sales de calcio de ácidos polifosfóricos. Polifosfato cálcico.  
<sup>aa</sup>Polifosfato amónico.

**Función tecnológica:** Antioxidante, regulador de pH, regulador de acidez, acidificante, secuestrante, emulsificante, texturizante, agente de retención de humedad, estabilizante, agente de retención de agua, aglomerante, agente de tratamiento de harinas/ masa, gasificante o polvos para hornear, antiaglomerante, endurecedor, leudante, espesante, gelificante.

Categoría/ Subcategoría de alimento		Límite máximo	Observaciones
<b>Leche, sus productos y derivados</b>	Leche ultrapasteurizada.	40 mg/kg	Expresado como fósforo
	Mezcla de leche con grasa vegetal combinado ultrapasteurizado.		
	Producto lácteo ultrapasteurizado.		
	Producto lácteo combinado ultrapasteurizado.		





Producto lácteo.		
Producto lácteo combinado.	310 mg/kg	Expresado como fósforo
Mezcla de leche con grasa vegetal.		
Mantequilla.	380 mg/kg	Expresado como fósforo
Dulces a base de leche.	510 mg/kg	Expresado como fósforo
Productos lácteos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico.	650 mg/kg	Expresado como fósforo
Leche esterilizada.	790 mg/kg	Expresado como fósforo
Mezcla de leche con grasa vegetal esterilizado.		
Producto lácteo esterilizado.		
Producto lácteo combinado esterilizado.		
Leche evaporada.	880 mg/kg	Expresado como fósforo
Leche fermentada o acidificada.	1000 mg/kg	Expresado como fósforo
Crema deshidratada.	1270 mg/kg	Expresado como fósforo
Leche deshidratada.	1300 mg/kg	Expresado como fósforo
Producto lácteo deshidratado.		
Leche condensada azucarada.	1320 mg/kg	Como resultado de transferencia procedente del ingrediente.
Mezcla de leche con grasa vegetal deshidratada.		
Producto lácteo combinado deshidratado.		
Leche saborizada.	1500 mg/kg	Expresado como fósforo
Producto lácteo saborizado.		
Producto lácteo combinado saborizado.		
Mezcla de leche con grasa vegetal saborizado.		
Helados.		
Bases para helados.		
Cremas.	2200 mg/kg	Expresado como fósforo
Sorbetes.	7500 mg/kg	Expresado como fósforo
Sustitutos de crema.	13000 mg/kg	Expresado como fósforo
Quesos frescos.	13200 mg/kg	Expresado como fósforo
Quesos procesados.		





<b>Huevo y sus productos</b>	Huevo líquido congelado	1300 mg/kg	Expresado como fósforo
<b>Carne y sus productos</b>	Envolturas y tripas comestibles para embutidos	1100 mg/kg	Expresado como fósforo
	Productos cárnicos	2200 mg/kg	Expresado como fósforo
<b>Pesca y derivados</b>	Camarones envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.	270 mg/kg	Expresado como fósforo
	Camarones esterilizados comercialmente.		
	Productos de la pesca frescos, refrigerados y congelados.	2200 mg/kg	Expresado como fósforo
	Productos de la pesca emulsionados		
	Productos de la pesca procesados.	4400 mg/kg	Expresado como fósforo
	Cangrejo envasado en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.		
Productos de la pesca semipreparados., crudos o precocidos empanizados o rebozados y congelados.			
<b>Frutas, hortalizas y sus derivados</b>	Frutas, hortalizas y sus derivados procesados.	5000 mg/kg	Expresado como fósforo Sólo en productos elaborados a base de papa. Incluso papas prefritas congeladas y ultracongeladas. Utilizados individualmente o en mezcla de fosfatos
<b>Bebidas no alcohólicas, productos para prepararlas y congelados de las mismas</b>	Bebidas saborizadas no alcohólicas,	1000 mg/kg	Expresado como fósforo Límite máximo en el producto listo para el consumo.
	Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas		
	Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas		
	Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas		
<b>Cereales, leguminosas, sus productos y botanas</b>	Harinas de cereales, sémolas y semolinas	800 mg/kg	Expresado como fósforo
	Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	1330 mg/kg	Expresado como fósforo
	Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	3500 mg/kg	Expresado como fósforo





	Tostadas preenvasadas	4000 mg/kg	Expresado como fósforo
	Harina de trigo para preparar tortillas.	5000 mg/kg	Expresado como fósforo
	Tortillas de harina de trigo	6000 mg/kg	Expresado como fósforo
	Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas		
	Productos de panificación	9300 mg/kg	Para uso como agente de tratamiento de harinas, leudante o agente fermentador Expresado como fósforo
<b>Aceites y grasas comestibles</b>	Aceites y grasas comestibles	20 mg/kg	Expresado como fósforo
<b>Cacao, café, té y sus derivados</b>	Cafés y tés	300 mg/kg	Como fósforo Sólo para uso en productos listos para consumo y pre mezclas de productos listos para consumo. Utilizados individualmente o en mezcla de fosfatos.
	Cacao.	1100 mg/kg	Expresado como fósforo
	Chocolate y productos de chocolate.		
	Derivados del cacao.		
<b>Alimentos para lactantes y niños de corta edad</b>	Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad.	4400 mg/kg de ácido fósforico, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfatodi hidrogenado de calcio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico.	Expresado como fósforo. Utilizados individualmente o en mezcla de fosfatos.
	Alimentos para ser administrados directamente para lactantes y niños de corta edad	1000 mg/kg ácido fosfórico BPF de pirofosfato disódico y fosfato dihidrogenado de calcio	Expresado como fósforo. Utilizados individualmente o en mezcla de fosfatos. Únicamente para regular la acidez
	Alimentos deshidratados para lactantes y niños de corta edad	1000 mg/kg Ácido fosfórico BPF de pirofosfato disódico y fosfato dihidrogenado de calcio	Expresado como fósforo. Únicamente para regular la acidez.
<b>Condimentos y aderezos</b>	Sucedáneos de sal	No exceder 4 mg/kg de fósforo de la mezcla sucedánea de sal	Expresado como fósforo
	Sopas y caldos	1500 mg/kg	Expresado como fósforo





	Mayonesa.	2200 mg/kg	Expresado como fósforo
	Aderezo de mayonesa.		
	Salsas y productos análogos		
	Sal yodada.	6330 mg/kg	Expresado como fósforo
	Sal yodada fluorurada.		
<b>Productos de confitería</b>	Polvos para preparar gelatinas	1500 mg/kg	Expresado como fósforo Límite máximo en el producto listo para el consumo
<b>Suplementos alimenticios</b>	Suplementos alimenticios	2200 mg/kg	Expresado como fósforo
<b>Bebidas alcohólicas</b>	Vinos	270 mg/L	Expresado como fósforo
	Sidra		
	Cerveza		

\*Cuando se determine el contenido de fósforo reportado en pentóxido de fósforo (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), se tomará el valor de 0.44 como factor de conversión.

19 de noviembre de 2019

<b>100. EXTRACTO DE ROMERO</b>			
<b>Sinónimos:</b> Oleoresina de romero, extracto antioxidante de romero.			SIN: 392
<b>Función tecnológica:</b> Antioxidante			
Categoría/Subcategoría de alimento		Límite máximo	Observaciones
<b>Carne y sus productos</b>	Productos cárnicos	15 mg/kg	En productos cárnicos con un contenido de grasa no superior al 10% excluido el salami.
		100 mg/kg	En salami.
		150 mg/kg	En productos cárnicos deshidratados.
<b>Frutas, hortalizas y sus derivados</b>	Jaleas, mermeladas y purés	100 mg/kg	
<b>Cereales, leguminosas, sus productos y botanas</b>	Productos de panificación	50 mg/kg	
	Cereales para el desayuno	50 mg/kg	
	Botanas	120 mg/kg	
<b>Aceites y grasas comestibles</b>	Aceites y grasas comestibles	50 mg/kg	
	Margarinas u oleomargarinas	75 mg/kg	
<b>Condimentos y aderezos</b>	Condimentos y aderezos	75 mg/kg	
<b>Productos de confitería</b>	Adornos, rellenos y coberturas	20 mg/kg	



06 de noviembre de 2020

<b>49. ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS</b>			
<b>Sinónimos:</b> Mezcla mono y diésteres de propilen glicol de ácidos grasos de grasas de alimentos. Esteres de propan-1,2 diol de ácidos grasos.			<b>SIN:</b> 477
<b>Función tecnológica:</b> Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante.			
<b>Categoría/ Subcategoría de alimento</b>		<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Leche, sus productos y derivados</b>	Helados, sorbetes y bases para helados	10000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma clase
<b>Bebidas no alcohólicas, productos para prepararlas y congelados de las mismas</b>	Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	
	Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L	
	Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
	Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
	Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
<b>Cereales, leguminosas, sus productos y botanas</b>	Productos de panificación	<b>15000</b> mg/kg	Tomando como base la harina
	Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o sémolinas y sus mezclas	<b>15000</b> mg/kg	
	Tortillas de harina de trigo	500 mg/kg	
	Tostadas preenvasadas	500 mg/kg	Solo o combinado con otros ésteres permitidos
<b>Aceites y grasas comestibles</b>	Margarina u oleomargarina	20000 mg/kg	
	Manteca o sebo	10000 mg/kg	

24 de noviembre de 2020

<b>100. EXTRACTO DE ROMERO</b>			
<b>Sinónimos:</b> Oleoresina de romero, extracto antioxidante de romero.			<b>SIN:</b> 392
<b>Función tecnológica:</b> Antioxidante			
<b>Categoría/Subcategoría de alimento</b>		<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Carne y sus productos</b>	Productos cárnicos	15 mg/kg	En productos cárnicos con un contenido de grasa no superior al 10% excluido el salami. Expresado en una base de grasas. Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.
		100 mg/kg	En salami. Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.
		150 mg/kg	En productos cárnicos deshidratados. Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.



<b>Frutas, hortalizas y sus derivados</b>	Jaleas, mermeladas y purés	100 mg/kg	Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.
<b>Cereales, leguminosas, sus productos y botanas</b>	Productos de panificación	50 mg/kg	Expresado en una base de grasas. Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.
	Cereales para el desayuno	50 mg/kg	Expresado en una base de grasas. Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.
	Botanas	120 mg/kg	Expresado en una base de grasas. Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.
<b>Aceites y grasas comestibles</b>	Aceites y grasas comestibles	50 mg/kg	Expresado en una base de grasas. Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.
	Margarinas u oleomargarinas	75 mg/kg	Expresado en una base de grasas. Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.
<b>Condimentos y aderezos</b>	Condimentos y aderezos	75 mg/kg	Expresado en una base de grasas. Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.
<b>Productos de confitería</b>	Adornos, rellenos y coberturas	20 mg/kg	Expresado en una base de grasas. Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.

18 de diciembre de 2020

<b>55. FOSFATOS</b>			
			SIN:
.			.
.			.
.			.
<b>Sinónimos:</b>			
.			
.			
<b>Función tecnológica: ...</b>			
<b>Categoría/ Subcategoría de alimento</b>		<b>Límite máximo</b>	<b>Observaciones</b>
.		.	.
.		.	.
.		.	.
<b>Leche, productos y derivados</b>	Leche ultrapasteurizada.	790 mg/kg	Expresado como fósforo
	Mezcla de leche con grasa vegetal combinado ultrapasteurizado.		
	Producto lácteo ultrapasteurizado.		
	Producto lácteo combinado ultrapasteurizado.		
.		.	.
.		.	.
.		.	.



9. CAROTENOIDES		
	SIN:	No. CI:
BETA CAROTENO <sup>a</sup> CAROTENOS NATURALES. ANARANJADO ALIMENTOS 5.	160 a (ii)	75130
BETA CAROTENO SINTETICO <sup>b</sup> . ANARANJADO ALIMENTOS 5.	160 a(i)	40800
BETA CAROTENO BLAKESLEA TRISPORA <sup>b</sup>	160 a(iii)	
BETA-APO-8'-CAROTENAL <sup>c</sup> . ANARANJADO ALIMENTOS 6.	160 (e)	40820
ESTERES METILICO Y ETILICO DEL ACIDO $\beta$ APO-8'-CAROTENOICO <sup>d</sup> . ANARANJADO ALIMENTOS 7 (ESTER ETILICO).	160 f	40825

**Sinónimos:** <sup>a</sup>Alfa-caroteno, beta-caroteno, gama-caroteno. Amarillo natural 26. <sup>b</sup>Beta,beta-caroteno. <sup>c</sup>8'-apo-beta-carotenal. <sup>d</sup>8'-Apo- $\beta$ -caroten-8'-oato metílico/etilico.

Categoría/Subcategoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Leche, sus productos y derivados	Crema	...
	Dulces a base de leche	...
	Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg de beta-apo-8'-carotenal y <b>Beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i></b> 50 mg/kg de éster apocarotenóico 1000 mg/kg carotenos naturales
	Leche saborizada	35 mg/kg para beta caroteno sintético y beta-apo-8'-carotenal 100 mg/kg para carotenos naturales <b>150 mg/kg Beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i></b>
	Producto lácteo combinado saborizado	35 mg/kg para beta caroteno sintético y beta-apo-8'-carotenal 100 mg/kg para carotenos naturales <b>150 mg/kg Beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i></b>
	Mezcla de leche con grasa vegetal saborizada	35 mg/kg para beta caroteno sintético y beta-apo-8'-carotenal 100 mg/kg para carotenos naturales <b>150 mg/kg Beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i></b>
	Leche Condensada Azucarada	...
	Producto lácteo saborizado	35 mg/kg para beta caroteno sintético y beta-apo-8'-carotenal 100 mg/kg para carotenos naturales <b>150 mg/kg Beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i></b>
	Leche fermentada o acidificada	100 mg/kg para beta caroteno sintético, beta-apo-8'-carotenal y carotenos naturales <b>150 mg/kg Beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i></b>





	Mantequilla	25 mg/kg de beta caroteno sintético, beta-apo-8'-carotenal y <b>Beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i></b> 600 mg/kg para carotenos naturales	
	Quesos frescos	...	
	Quesos madurados	...	...
	Quesos procesados	...	
	Otros quesos	...	...
	Sustituto de crema	...	
	Producto lácteo combinado deshidratado	<b>100 mg/kg Beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i></b>	
	Producto lácteo deshidratado	<b>100 mg/kg Beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i></b>	
	Mezcla de leche con grasa vegetal deshidratada	<b>100 mg/kg Beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i></b>	
	Crema deshidratada	<b>100 mg/kg Beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i></b>	
...	...	...	
<b>Aceites y grasas comestibles</b>	Margarinas u oleomargarinas	35 mg/kg beta caroteno, <b>Beta caroteno sintético y Beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i></b>	
...	...	...	...

