

Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

► **B**                    **DIRECTIVA 95/2/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO**  
**de 20 de febrero de 1995**  
**relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes**  
(DO L 61 de 18.3.1995, p. 1)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
► <b><u>M1</u></b>	Directiva 96/85/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 19 de diciembre de 1996	L 86	4	28.3.1997
► <b><u>M2</u></b>	Directiva 98/72/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de octubre de 1998	L 295	18	4.11.1998
► <b><u>M3</u></b>	Directiva 2001/5/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de febrero de 2001	L 55	59	24.2.2001
► <b><u>M4</u></b>	Directiva 2003/52/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 18 de junio de 2003	L 178	23	17.7.2003
► <b><u>M5</u></b>	Reglamento (CE) nº 1882/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de septiembre de 2003	L 284	1	31.10.2003
► <b><u>M6</u></b>	Directiva 2003/114/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de diciembre de 2003	L 24	58	29.1.2004
► <b><u>M7</u></b>	Directiva 2006/52/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 5 de julio de 2006	L 204	10	26.7.2006

Rectificado por:

- **C1**      Rectificación, DO L 78 de 17.3.2007, p. 32 (2006/52/CE)



**DIRECTIVA 95/2/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL  
CONSEJO**

**de 20 de febrero de 1995**

**relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y  
edulcorantes**

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 100 A,

Vista la propuesta de la Comisión <sup>(1)</sup>,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social <sup>(2)</sup>,

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 189 B del Tratado <sup>(3)</sup>,

Vista la Directiva 89/107/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano <sup>(4)</sup>, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 3,

Considerando que las diferencias entre las legislaciones nacionales relativas a los conservantes, antioxidantes y otros aditivos y sus condiciones de uso obstaculizan la libre circulación de productos alimenticios; que pueden crear condiciones de competencia desleal;

Considerando que el objetivo primordial de cualquier norma relativa a estos aditivos alimentarios y sus condiciones de uso debe ser la necesidad de proteger al consumidor;

Considerando que está generalmente reconocido que los alimentos no transformados y otros productos alimenticios determinados deben carecer de aditivos alimentarios;

Considerando que, si se tiene en cuenta la información científica y toxicológica más reciente sobre estas sustancias, algunas de ellas deben permitirse sólo en determinados productos alimenticios y en ciertas condiciones de uso;

Considerando que es necesario establecer normas estrictas para el uso de aditivos alimentarios en los preparados para lactantes y en los preparados de continuación, así como en los alimentos de destete, como se menciona en la Directiva 89/398/CEE del Consejo, de 3 de mayo de 1989, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos alimenticios destinados a una alimentación especial <sup>(5)</sup>, y en particular en la letra e) del apartado 1 de su artículo 4;

Considerando que la presente Directiva no se propone alterar las normas relativas a los edulcorantes y colorantes;

<sup>(1)</sup> DO n° C 206 de 13. 8. 1992, p. 12 y DO n° C 189 de 13. 7. 1993, p. 11.

<sup>(2)</sup> DO n° C 108 de 19. 4. 1993, p. 26.

<sup>(3)</sup> Dictamen del Parlamento Europeo de 26 de mayo de 1993 (DO n° C 176 de 28. 6. 1993, p. 117), confirmado el 2. 12. 1993 (DO n° C 342 de 20. 12. 1993) posición común del Consejo de 10 de marzo de 1994 (DO n° C 172 de 24. 6. 1994, p. 4) y Decisión del Parlamento Europeo de 16 de noviembre de 1994 (DO n° C 341 de 5. 12. 1994).

<sup>(4)</sup> DO n° L 40 de 11. 2. 1989, p. 27.

<sup>(5)</sup> DO n° L 186 de 30. 6. 1989, p. 27.

**▼B**

Considerando que, a la espera de disposiciones específicas en virtud de la Directiva 91/414/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1991, relativa a la comercialización de productos fitosanitarios <sup>(1)</sup>, y de la Directiva 90/642/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990, relativa a la fijación de los contenidos máximos de residuos de plaguicidas en determinados productos de origen vegetal incluidas las frutas y hortalizas <sup>(2)</sup>, la presente Directiva abarca provisionalmente determinadas sustancias que pertenecen a esta categoría;

Considerando que la Comisión adaptará las disposiciones comunitarias para adecuarlas a las normas establecidas en la presente Directiva;

Considerando que el Comité científico para la alimentación humana ha sido consultado en el caso de las sustancias que aún no han sido objeto de disposiciones comunitarias;

Considerando que es necesario incluir en la presente Directiva disposiciones específicas referentes a los aditivos mencionados en otras disposiciones comunitarias;

Considerando que es de desear que, cuando deba decidirse si un producto alimenticio en particular pertenece o no a una categoría determinada de alimentos, se siga el procedimiento de consulta al Comité permanente de productos alimenticios;

Considerando que la modificación de los criterios de pureza existentes en relación con los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes, así como las nuevas especificaciones referentes a aquellas materias colorantes para las que no existan criterios de pureza, se adoptarán de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 11 de la Directiva 89/107/CEE;

Considerando que los agentes de tratamiento de las harinas no han sido todavía objeto de un dictamen del Comité científico para la alimentación humana, y que serán objeto de otra directiva;

Considerando que la presente Directiva sustituye a las Directivas 64/54/CEE <sup>(3)</sup>, 70/357/CEE <sup>(4)</sup>, 74/329/CEE <sup>(5)</sup> y 83/463/CEE <sup>(6)</sup>, por lo que dichas Directivas quedan derogadas,

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

*Artículo 1*

**▼M2**

1. La presente Directiva es una Directiva específica que forma parte de la Directiva general de conformidad con el artículo 3 de la Directiva 89/107/CEE y que se aplica a los aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes. No se aplica a las enzimas, con exclusión de las mencionadas en los anexos.

**▼B**

2. Únicamente podrán utilizarse en los alimentos los aditivos que reúnan las características fijadas por el Comité científico para la alimentación humana.

3. A efectos de la presente Directiva se entenderá por:

- a) «conservadores», las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismos;

<sup>(1)</sup> DO n° L 230 de 19. 8. 1991, p. 1. Directiva cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 3600/92 (DO n° L 366 de 15. 12.1992, p. 10).

<sup>(2)</sup> DO n° L 350 de 14. 12. 1990, p. 71.

<sup>(3)</sup> DO n° 12 de 27. 1. 1964, p. 161/64.

<sup>(4)</sup> DO n° L 157 de 18. 7. 1970, p. 31.

<sup>(5)</sup> DO n° L 189 de 12. 7. 1974, p. 1.

<sup>(6)</sup> DO n° L 255 de 15. 9. 1983, p. 1.

**▼B**

- b) «antioxidantes», las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por la oxidación, tales como el enranciamiento de las grasas y los cambios de color;

**▼M7**

- c) «soportes», incluidos los disolventes soportes, las sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario o aromatizante sin alterar su función (y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso;

**▼B**

- d) «acidulantes», las sustancias que incrementan la acidez de un alimento o le confieren un sabor ácido;
- e) «correctores de la acidez», las sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento;
- f) «antiaglomerantes», las sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras;
- g) «antiespumantes», las sustancias que impiden o reducen la formación de espuma;
- h) «agentes de carga», las sustancias que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible;
- i) «emulgentes», las sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento;
- j) «sales de fundido», las sustancias que reordenan las proteínas contenidas en el queso de manera dispersa, con lo que producen la distribución homogénea de la grasa y otros componentes;
- k) «endurecedores», las sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crujientes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o reforzar un gel;
- l) «potenciadores del sabor», las sustancias que realzan el sabor o el aroma que tiene un alimento;
- m) «espumantes», las sustancias que hacen posible formar o mantener una dispersión homogénea de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido;
- n) «gelificantes», las sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel;
- o) «agentes de recubrimiento» (incluidos los lubricantes), las sustancias que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora;
- p) «humectantes», las sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de un escaso contenido de humedad en la atmósfera, o que favorecen la disolución de un polvo en un medio acuoso;
- q) «almidones modificados», las sustancias obtenidas por uno o más tratamientos químicos de almidones comestibles, que pueden haber sufrido un tratamiento físico o enzimático, y pueden ser diluidos o blanqueados con ácidos o bases;
- r) «gases de envasado», los gases distintos del aire, introducidos en un envase antes, durante o después de colocar en él un producto alimenticio;
- s) «gases propelentes», los gases diferentes del aire que expulsan un alimento de un recipiente;

**▼B**

- t) «gasificantes», las sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa;
- u) «secuestrantes», las sustancias que forman compuestos químicos con iones metálicos;

**▼M6**

- v) «estabilizadores», las sustancias que posibilitan el mantenimiento del estado físico-químico de un alimento. Los estabilizadores incluyen las sustancias que permiten el mantenimiento de una dispersión homogénea de dos o más sustancias no miscibles en un alimento, las sustancias que estabilizan, retienen o intensifican un color existente en un alimento y las sustancias que incrementan la capacidad de enlace de los alimentos, incluida la formación de enlaces cruzados entre las proteínas que permitan la unión de los trozos de alimento en el producto alimenticio reconstituido;

**▼B**

- w) «espesantes», las sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.
4. Los agentes de tratamiento de las harinas distintos de los emulgentes son sustancias que se añaden a la harina o masa para mejorar su calidad de cocción.
5. A efectos de la presente Directiva, no se considerarán aditivos alimentarios:
- a) las sustancias utilizadas para el tratamiento del agua potable con arreglo a la Directiva 80/778/CEE <sup>(1)</sup>;
  - b) los productos que contienen pectina y derivados de pulpa de manzana desecada o pieles de cítricos, o de una mezcla de ambos, por la acción de ácidos diluidos seguida de neutralización parcial con sales de sodio o potasio («pectina líquida»);
  - c) la goma base para chicle;
  - d) la dextrina blanca o amarilla, el almidón tostado o dextrinado, el almidón modificado por tratamiento ácido o alcalino, el almidón blanqueado, el almidón modificado por medios físicos y el almidón tratado por enzimas amilolíticos;
  - e) el cloruro amónico;
  - f) el plasma sanguíneo, la gelatina comestible, los hidrolizados de proteínas y sus sales, las proteínas lácteas y el gluten;
  - g) los aminoácidos y sus sales, a excepción del ácido glutámico, la glicina, la cisteína y la cistina y sus sales, que no tengan función de aditivo;
  - h) los caseinatos y la caseína;
  - i) la inulina.

*Artículo 2***▼M2**

1. A los efectos mencionados en los apartados 3 y 4 del artículo 1, sólo podrán utilizarse en los productos alimenticios las sustancias que figuran en los anexos I, III, IV y V
2. A los efectos mencionados en los apartados 3 y 4 del artículo 1, los aditivos enumerados en el anexo I se permitirán en los productos alimentarios, con excepción de los productos alimenticios mencionados en el anexo II, con arreglo al principio *quantum satis*.

<sup>(1)</sup> DO n° L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 91/692/CEE (DO n° L 377 de 31. 12. 1991, p. 48).

**▼B**

3. Salvo cuando se disponga específicamente lo contrario, el apartado 2 no se aplicará a:

- a) — los alimentos no transformados,
  - la miel, tal como se define en la Directiva 74/409/CEE <sup>(1)</sup>,
  - los aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal,
  - la mantequilla,

**▼M2**

- la leche (incluida la normal, la desnatada y la semidesnatada) pasterizada y esterilizada (incluida la esterilización UHT) y la nata normal pasterizada,

**▼B**

- los productos lácteos fermentados por la acción de organismos vivos sin aromatizantes,
- el agua mineral natural, tal como se define en la Directiva 80/777/CEE <sup>(2)</sup>, y el agua de manantial,
- el café (excluido el café instantáneo aromatizado) y los extractos de café,
- el té en hojas sin aromatizantes,
- los azúcares definidos en la Directiva 73/437/CEE <sup>(3)</sup>,

**▼M2**

- la pasta seca, salvo la pasta sin gluten o la destinada a dietas hipoproteicas, de conformidad con la Directiva 89/398/CEE,

**▼B**

- el suero de mantequilla natural sin aromatizantes (excluido el suero de mantequilla esterilizado).

De acuerdo con la presente Directiva, los alimentos «no elaborados» son aquéllos que no han sido sometidos a ningún tratamiento que haya alterado sustancialmente su estado inicial. No obstante, pueden haber sido, por ejemplo, divididos, partidos, troceados, deshuesados, picados, pelados, mondados, despellejados, molidos, cortados, lavados, cepillados, ultracongelados o congelados, refrigerados, triturados o descascarados, envasados o sin envasar;

- b) los alimentos para lactantes y niños de corta edad mencionados en la Directiva 89/398/CEE, incluidos los alimentos para lactantes y niños enfermos. Dichos alimentos estarán sujetos a las disposiciones del Anexo VI;
- c) los productos alimenticios enumerados en el Anexo II que puedan contener los aditivos mencionados en los Anexos III y IV en las condiciones en ellos especificadas.

4. Los aditivos contenidos en las listas de los Anexos III y IV sólo podrán usarse en los productos alimenticios mencionados en dichos Anexos y en las condiciones que allí se especifican.

5. Los aditivos cuya lista se da en el Anexo V podrán usarse como soportes o disolventes soportes para aditivos alimentarios en las condiciones allí especificadas.

6. Las disposiciones de la presente Directiva se aplicarán también a los productos alimenticios correspondientes destinados a una alimentación especial, de conformidad con la Directiva 89/398/CEE.

7. Los niveles máximos indicados en los Anexos se refieren a los productos alimenticios que se comercialicen, salvo que se disponga de otro modo.

<sup>(1)</sup> DO n° L 221 de 12. 8. 1974, p. 10.

<sup>(2)</sup> DO n° L 229 del 30. 8. 1980, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO n° L 356 de 27. 12. 1973, p. 71.

**▼B**

8. En los Anexos de la presente Directiva, la expresión «*quantum satis*» significa que no se especifica ningún nivel máximo. No obstante, los aditivos se utilizarán con arreglo a la práctica de fabricación correcta a un nivel que no sea superior al necesario para conseguir el objetivo pretendido y a condición de que no confundan al consumidor.

*Artículo 3***▼M6**

1. La presencia de un aditivo alimentario en un alimento se podrá permitir:

- a) en el caso de que se trate de un alimento compuesto distinto de los mencionados en el apartado 3 del artículo 2, en la medida en que el aditivo alimentario esté permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto;
- b) en un alimento al que se haya añadido un aromatizante, en la medida en que el aditivo alimentario esté permitido en el aromatizante en cumplimiento de lo establecido en la presente Directiva y se añada al alimento a través del aromatizante, y que el aditivo alimentario no tenga ninguna función tecnológica en el alimento final, o
- c) si el alimento está destinado a servir únicamente para la preparación de un alimento compuesto y siempre que el alimento compuesto se ajuste a las disposiciones de la presente Directiva.

**▼B**

2. El apartado 1 no se aplicará a los preparados para lactantes, preparados de continuación y ►M7 alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles ◄, definidos en la Directiva 89/398/CEE, excepto que así se disponga especialmente.

**▼M6**

3. El nivel de aditivos en los aromatizantes se limitará al mínimo necesario para garantizar la seguridad y la calidad de los aromatizantes y facilitar su almacenamiento. Además, la presencia de aditivos en los aromatizantes no deberá inducir a error al consumidor ni representar un peligro para la salud de los consumidores. Si la presencia de un aditivo en un alimento, como consecuencia de la adición de aromatizantes, tuviera una función tecnológica en el alimento, deberá considerarse que dicho aditivo lo es del alimento y no del aromatizante.

**▼B***Artículo 4*

La presente Directiva se aplicará sin perjuicio de las Directivas específicas que permiten que los aditivos que figuran en los Anexos se utilicen como edulcorantes o colorantes.

*Artículo 5*

En caso necesario, podrá decidirse, mediante el procedimiento establecido en el artículo 6 de la presente Directiva:

- si un alimento en particular, que no se ha clasificado en el momento de la adopción (sic! adopción) de la presente Directiva pertenece a una de las categorías de productos alimenticios mencionados en el artículo 2 o en uno de los Anexos, o bien
- si un aditivo de la lista de los Anexos y autorizado «*quantum satis*» se utiliza de acuerdo con los criterios que se mencionan en el artículo 2, o bien
- si una sustancia es un aditivo alimentario con arreglo al artículo 1.

**▼M5***Artículo 6*

1. La Comisión estará asistida por el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, creado por el artículo 58 del Reglamento (CE) nº 178/2002 <sup>(1)</sup>, denominado en lo sucesivo «Comité».

2. En los casos en que se haga referencia al presente artículo, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE <sup>(2)</sup>, observando lo dispuesto en su artículo 8.

El plazo contemplado en el apartado 6 del artículo 5 de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.

3. El Comité aprobará su reglamento interno.

**▼B***Artículo 7*

Los Estados miembros establecerán sistemas para vigilar el consumo y el uso de los aditivos alimentarios en los tres años siguientes a la entrada en vigor de la presente Directiva, e informarán de los resultados a la Comisión.

La Comisión informará al Parlamento Europeo y al Consejo dentro de los cinco años siguientes a la entrada en vigor de la Directiva de los cambios que se hayan producido en el mercado de los aditivos alimentarios y en los niveles de uso y consumo.

De acuerdo con los criterios generales del punto 4 del Anexo II de la Directiva 89/107/CEE, la Comisión, dentro de los 5 años siguientes a la entrada en vigor de la presente Directiva, revisará las condiciones de uso mencionadas en la presente Directiva y propondrá modificaciones si lo considera necesario.

*Artículo 8*

1. Quedan derogadas las Directivas 64/54/CEE, 70/357/CEE, 74/329/CEE y 83/463/CEE.

2. Las referencias a estas Directivas derogadas y a los criterios de pureza de determinados aditivos alimentarios mencionados en ellas deberán entenderse en lo sucesivo como referencias a la presente Directiva.

*Artículo 9*

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva a más tardar el 25 de septiembre de 1996, de manera que:

- queden autorizados la comercialización y el uso de los productos conformes a la presente Directiva a más tardar el 25 de septiembre de 1996,
- queden prohibidos la comercialización y el uso de los productos que no sean conformes a la presente Directiva a más tardar el 25 de marzo de 1997; sin embargo, podrán comercializarse, hasta que se agoten las existencias, los productos puestos a la venta o etiquetados

<sup>(1)</sup> DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

<sup>(2)</sup> Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión (DO L 184 de 17.7.1999, p. 23).

**▼B**

antes de dicha fecha que no cumplan lo dispuesto en la presente Directiva.

Los Estados miembros informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

*Artículo 10*

La presente Directiva entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

*Artículo 11*

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

**▼B**

## ANEXO I

**ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS CON CARÁCTER GENERAL EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CONTEMPLADOS EN EL APARTADO 3 DEL ARTÍCULO 2***Notas*

1. Las sustancias mencionadas en la presente lista podrán añadirse a todos los productos alimenticios, con excepción de los contemplados en el apartado 3 del artículo 2, según el principio de *quantum satis*.

**▼M6**

2. Las sustancias citadas con los números E 407, E 407a y E 440 podrán ser normalizadas con azúcares, siempre que así se indique junto a su número y denominación.

**▼B**

3. Explicación de los símbolos empleados:

\* Las sustancias E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 y **►M3** E 949 **◄** podrán utilizarse también en los productos alimenticios mencionados en el apartado 3 del artículo 2.

# Las sustancias E 410, E 412, E 415 y E 417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión.

**▼M7**

4. Las sustancias inscritas con los números E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 y E 440 no podrán utilizarse en minicápsulas de gelatina definidas, a efectos de la presente Directiva, como los artículos de confitería a base de gelatina de consistencia firme, contenidos en minicápsulas semirrígidas, destinadas a ser ingeridas de golpe tras haber presionado la minicápsula para proyectar el producto de confitería en la boca.

**▼B**

Nº E	Denominación
<b>▼M6</b> E 170	Carbonato de calcio
<b>▼B</b> E 260	Ácido acético
E 261	Acetato potásico
E 262	Acetatos de sodio
	i) Acetato sódico
	ii) Acetato ácido de sodio (diacetato sódico)
E 263	Acetato cálcico
E 270	Ácido láctico
E 290	Dióxido de carbono*
E 296	Ácido málico
E 300	Ácido ascórbico
E 301	Ascorbato sódico
E 302	Ascorbato cálcico
E 304	Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico
	i) Palmitato de ascorbilo
	ii) Estearato de ascorbilo
E 306	Extracto rico en tocoferoles
E 307	Alfa tocoferol
E 308	Gamma tocoferol

**▼B**

Nº E	Denominación
E 309	Delta tocoferol
E 322	Lecitinas
E 325	Lactato sódico
E 326	Lactato potásico
E 327	Lactato cálcico
E 330	Ácido cítrico
E 331	Citratos de sodio
	i) Citrato monosódico
	ii) Citrato disódico
	iii) Citrato trisódico
E 332	Citratos de potasio
	i) Citrato monopotásico
	ii) Citrato tripotásico
E 333	Citratos de calcio
	i) Citrato monocálcico
	ii) Citrato dicálcico
	iii) Citrato tricálcico
E 334	Ácido tartárico [L(+)-]
E 335	Tartratos de sodio
	i) Tartrato monosódico
	ii) Tartrato disódico
E 336	Tartratos de potasio
	i) Tartrato monopotásico
	ii) Tartrato dipotásico
E 337	Tartrato doble de sodio y potasio
E 350	Malatos de sodio
	i) Malato sódico
	ii) Malato ácido de sodio
E 351	Malato potásico
E 352	Malatos de calcio
	i) Malato cálcico
	ii) Malato ácido de calcio
E 354	Tartrato cálcico
E 380	Citrato triamónico
E 400	Ácido algínico
E 401	Alginato sódico
E 402	Alginato potásico
E 403	Alginato amónico
E 404	Alginato cálcico
E 406	Agar-agar
E 407	Carragenanos
<b>▼M1</b>	
E 407 a	Algas <i>Eucheuma</i> transformadas

▼ M1

Nº E	Denominación
<b>▼ <u>B</u></b>	
E 410	Goma garrofin #
E 412	Goma guar #
E 413	Goma tragacanto
E 414	Goma arábica
E 415	Goma xantana #
E 417	Goma Tara #
E 418	Goma gellan
E 422	Glicerina
E 440	Pectinas
	i) Pectina
	ii) Pectina amidada
E 460	Celulosa
	i) Celulosa microcristalina
	ii) Celulosa en polvo
E 461	Metil celulosa
<b>▼ <u>M7</u></b>	
E 462	Etilcelulosa
<b>▼ <u>B</u></b>	
E 463	Hidroxipropil celulosa
E 464	Hidroxipropil metil celulosa
E 465	Etilmetil celulosa
E 466	Carboximetil celulosa
	Carboximetil celulosa sódica
<b>▼ <u>M6</u></b>	
	Goma de celulosa
<b>▼ <u>M2</u></b>	
E 469	Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente
<b>▼ <u>M6</u></b>	
	Goma de celulosa enzimáticamente hidrolizada
<b>▼ <u>B</u></b>	
E 470a	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos
E 470b	Sales magnésicas de ácidos grasos
E 471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos
E 472a	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472b	Ésteres lácticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472d	Ésteres tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472e	Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472f	Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 500	Carbonatos de sodio

**▼B**

Nº E	Denominación
	i) Carbonato sódico
	ii) Carbonato ácido de sodio
	iii) Sesquicarbonato de sodio
E 501	Carbonatos de potasio
	i) Carbonato potásico
	ii) Carbonato ácido de potasio
E 503	Carbonatos de amonio
	i) Carbonato amónico
	ii) Carbonato ácido de amonio
E 504	Carbonatos de magnesio
	i) Carbonato magnésico
	ii) Carbonato ácido de magnesio
E 507	Ácido clorhídrico
E 508	Cloruro potásico
E 509	Cloruro cálcico
E 511	Cloruro magnésico
E 513	Ácido sulfúrico
E 514	Sulfatos de sodio
	i) Sulfato sódico
	ii) Sulfato ácido de sodio
E 515	Sulfatos de potasio
	i) Sulfato potásico
	ii) Sulfato ácido de potasio
E 516	Sulfato cálcico
E 524	Hidróxido sódico
E 525	Hidróxido potásico
E 526	Hidróxido cálcico
E 527	Hidróxido amónico
E 528	Hidróxido magnésico
E 529	Óxido de calcio
E 530	Óxido de magnesio
E 570	Ácidos grasos
E 574	Ácido glucónico
E 575	Glucono-delta-lactona

**▼ B**

Nº E	Denominación
E 576	Gluconato sódico
E 577	Gluconato potásico
E 578	Gluconato cálcico
E 640	Glicina y su sal sódica

**▼ M2**

E 920	L-Cisteína <sup>(1)</sup>
-------	---------------------------

**▼ B**

E 938	Argón*
E 939	Helio*
E 941	Nitrógeno*
E 942	Óxido nitroso*
E 948	Oxígeno*

**▼ M3**

E 949	Hidrógeno *
-------	-------------

**▼ M2**

E 1103	Invertasa
--------	-----------

**▼ B**

E 1200	Polidextrosa
E 1404	Almidón oxidado
E 1410	Fosfato de monoalmidón
E 1412	Fosfato de dialmidón
E 1413	Fosfato fosfatado de dialmidón
E 1414	Fosfato acetilado de dialmidón
E 1420	Almidón acetilado
E 1422	Adipato acetilado de dialmidón
E 1440	Hidroxipropil almidón
E 1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón
E 1450	Octenil succinato sódico de almidón

**▼ M2**

E 1451	Almidón acetilado oxidado
--------	---------------------------

(1) Solamente puede utilizarse como agente de tratamiento de la harina.

▼ B

## ANEXO II

## PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LOS QUE PUEDE UTILIZARSE UN NÚMERO LIMITADO DE ADITIVOS DEL ANEXO I

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima		
Productos de cacao y de chocolate mencionados en la Directiva 73/241/CEE (1)	E 330	Ácido cítrico	0,5 %	
	E 322	Lecitinas	<i>quantum satis</i>	
	E 334	Ácido tartárico	0,5 %	
	E 422	Glicerina	<i>quantum satis</i>	
	E 471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>	
	► <u>M6</u> E 170	Carbonato de calcio ◀	7 % en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio	
	E 500	Carbonatos de sodio		
	E 501	Carbonatos de potasio		
	E 503	Carbonatos de amonio		
	E 504	Carbonatos de magnesio		
	E 524	Hidróxido de sodio		
	E 525	Hidróxido de potasio		
	E 526	Hidróxido de calcio		
	E 527	Hidróxido amónico		
	E 528	Hidróxido de magnesio		
	E 530	Óxido de magnesio	Únicamente como agentes de recubrimiento <i>quantum satis</i>	
	E 414	Goma arábica		
E 440	Pectinas			
E 472 c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>		
▼ <u>B</u>	Zumos y néctares de frutas mencionados en la Directiva 93/77/CEE (2)	E 300	Ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>
		Zumo de piña según la Directiva 93/77/CEE	E 296	Ácido málico
	Néctares según la Directiva 93/77/CEE	E 330	Ácido cítrico	5 g/l
		E 270	Ácido láctico	5 g/l
	Zumo de uva según la Directiva 93/77/CEE	► <u>M6</u> E 170	Carbonato de calcio ◀	<i>quantum satis</i>
		E 336	Tartratos de potasio	<i>quantum satis</i>
	Zumos de fruta mencionados en la Directiva 93/77/CEE	E 330	Ácido cítrico	3 g/l
	Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3)	E 440	Pectinas	<i>quantum satis</i>
		E 270	Ácido láctico	<i>quantum satis</i>

▼B

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima	
	E 296	Ácido málico	
	E 300	Ácido ascórbico	
	E 327	Lactato cálcico	
	E 330	Ácido cítrico	
	E 331	Citratos sódicos	
	E 333	Citratos cálcicos	
	E 334	Ácido tartárico	
	E 335	Tartratos sódicos	
	E 350	Malatos sódicos	
Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías	E 471	Monoglicérido y diglicérido de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
	E 440	Pectinas	<i>quantum satis</i>
	E 270	Ácido láctico	<i>quantum satis</i>
	E 296	Ácido málico	
	E 300	Ácido ascórbico	
	E 327	Lactato cálcico	
	E 330	Ácido cítrico	
	E 331	Citratos sódicos	
	E 333	Citratos cálcicos	
	E 334	Ácido tartárico	
E 335	Tartratos sódicos		
E 350	Malatos sódicos		
▼ <u>M2</u>	E 400	Ácido alginico	10 g/kg (separadamente o en combinación)
	E 401	Alginato sódico	
	E 402	Alginato potásico	
	E 403	Alginato amónico	
	E 404	Alginato cálcico	
	E 406	Agar-agar	
	E 407	Carragenanos	
	E 410	Goma garrofin	
	E 412	Goma guar	
	E 415	Goma xantana	
	E 418	Goma gellan	
▼ <u>B</u>	E 471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
	E 509	Cloruro cálcico	<i>quantum satis</i>
E 524	Hidróxido sódico		
Leche parcial o totalmente deshidratada mencionada en la Directiva 76/118/CEE (4)	E 300	Ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>

**▼B**

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
	E 301 Ascorbato sódico E 304 Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico E 322 Lecitinas E 331 Citratos sódicos E 332 Citratos potásicos E 407 Carragenanos E 500 ii) Bicarbonato sódico E 501 ii) Bicarbonato potásico E 509 Cloruro cálcico	
<b>▼M2</b> Nata normal pasterizada	E 401 Alginato sódico E 402 Alginato potásico E 407 Carragenanos E 466 Carboximetil celulosa sódica E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
<b>▼B</b> <b>►M2</b> Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas y frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, envasadas y refrigeradas, listas para el consumo, así como patatas envasadas peladas y sin elaborar ◀	<b>►M6</b> E 296 Ácido málico ◀  E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico E 302 Ascorbato cálcico E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sodio E 332 Citratos de potasio	<b>►M6</b> <i>quantum satis</i> (sólo para patatas peladas) ◀  <i>quantum satis</i>
Compota de fruta	E 440 Pectinas E 509 Cloruro cálcico E 333 Citratos de calcio	<i>quantum satis</i> (sólo para compota de fruta distinta de la de manzana)
<b>▼M6</b> <b>▼B</b> Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados	E 333 Citratos de calcio	
Arroz de cocción rápida	E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos E 472a Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	<i>quantum satis</i>

**▼B**

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima	
Aceitas y grasas de origen animal o vegetal sin emulsionar (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva)	E 304	Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>
	E 306	Extracto rico en tocoferoles	
	E 307	Alfa tocoferol	
	E 308	Gama tocoferol	
	E 309	Delta tocoferol	
	E 322	Lecitinas	30 g/l
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos	10 g/l
	E 330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
	E 331	Citratos de sodio	
	E 332	Citratos de potasio	
E 333	Citratos de calcio		

**▼M2**

Aceites y grasas sin emulsionar de origen animal o vegetal (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) destinados específicamente a cocciones y/o frituras o a la preparación de salsas	E 270	Ácido láctico	<i>quantum satis</i>
	E 300	Ácido ascórbico	
	E 304	Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico	
	E 306	Extracto rico en tocoferol	
	E 307	Alfa-tocoferol	
	E 308	Gama-tocoferol	
	E 309	Delta-tocoferol	
	E 322	Lecitinas	30 g/l
	E 471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	10 g/l
	E 472c	Ésteres de ácidos cítricos de mono y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
	E 330	Ácido cítrico	
	E 331	Citratos de sodio	
	E 332	Citratos de potasio	
E 333	Citratos de calcio		

**▼B**

Aceite de oliva refinado incluido el aceite de orujo de aceituna	E 307	Alfa tocoferol	200 mg/l
--	-------	----------------	----------

▼ M7

Producto alimenticio	Aditivo		Dosis máxima
Quesos curados	E 170	Carbonato de calcio	<i>quantum satis</i>
	E 504	Carbonatos de magnesio	
	E 509	Cloruro cálcico	
	E 575	Glucono-delta-lactona	
	E 500ii	Carbonato ácido de sodio	

▼ B

Quesos de tipo <i>mozzarella</i> y lactosuero	E 260	► <u>M2</u> Ácido acético ◀	► <u>M2</u> <i>quantum satis</i> ◀
	E 270	Ácido láctico	<i>quantum satis</i>
	E 330	Ácido cítrico	

▼ M6

	E 460	ii) Celulosa en polvo	<i>quantum satis</i> (sólo para el queso rallado o en lonchas)
	E 575	Glucono-delta-lactona	

▼ B

Frutas, legumbres y hortalizas en conserva	E 260	Ácido acético	<i>quantum satis</i>
	E 261	Acetato potásico	
	E 262	Acetatos de sodio	
	E 263	Acetato cálcico	
	E 270	Ácido láctico	

▼ M2▼ B

	E 296	Ácido málico	<i>quantum satis</i>
	E 300	Ácido ascórbico	
	E 301	Ascorbato sódico	
	E 302	Ascorbato cálcico	
	E 325	Lactato sódico	
	E 326	Lactato potásico	
	E 327	Lactato cálcico	
	E 330	Ácido cítrico	
	E 331	Citratos de sodio	
	E 332	Citratos de potasio	
	E 333	Citratos de calcio	
	E 334	Ácido tartárico	
	E 335	Tartratos de sodio	
	E 336	Tartratos de potasio	
	E 337	Tartrato doble de sodio y potasio	
	E 509	Cloruro cálcico	
	E 575	Glucono-delta-lactona	

▼ B

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
<i>Gehakt</i>	E 300 ► <u>M2</u> Ácido ascórbico ◀	► <u>M2</u> <i>quantum satis</i> ◀
	E 301 ► <u>M2</u> Ascorbato sódico ◀	
	E 302 ► <u>M2</u> Ascorbato cálcico ◀	
	E 330 Ácido cítrico	
	E 331 Citratos de sodio	
	E 332 Citratos de potasio	
	E 333 Citratos de calcio	
Preparados envasados de carne picada fresca	E 300 Ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>
	E 301 Ascorbato sódico	
	E 302 Ascorbato cálcico	
	E 330 Ácido cítrico	
	E 331 Citratos de sodio	
	E 332 Citratos de potasio	
	E 333 Citratos de calcio	
Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal	E 260 Ácido acético	<i>quantum satis</i>
	E 261 Acetato potásico	
	E 262 Acetatos de sodio	
	E 263 Acetato cálcico	
	E 270 Ácido láctico	
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 301 Ascorbato sódico	
	E 302 Ascorbato cálcico	
	E 304 Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico	
	E 322 Lecitinas	
	E 325 Lactato sódico	
	E 326 Lactato potásico	
	E 327 Lactato cálcico	
	E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	
	E 472a Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
	E 472d Ésteres tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
E 472e Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		

## ▼B

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
	E 472f Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
Pain courant français; ►M7 Friss búzakenyér, főhér és főlbarna kenyerek ◄	E 260 Ácido acético	<i>quantum satis</i>
	E 261 Acetato potásico	
	E 262 Acetatos de sodio	
	E 263 Acetato cálcico	
	E 270 Ácido láctico	
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 301 Ascorbato sódico	
	E 302 Ascorbato cálcico	
	E 304 Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico	
	E 322 Lecitinas	
	E 325 Lactato sódico	
	E 326 Lactato potásico	
	E 327 Lactato cálcico	
	E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	
Pastas alimenticias frescas	E 270 Ácido láctico	<i>quantum satis</i>
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 301 Ascorbato sódico	
	E 322 Lecitinas	
	E 330 Ácido cítrico	
	E 334 Ácido tartárico	
	E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	
	E 575 Glucono-delta-lactona	
Vinos y vinos espumosos; mosto de uva parcialmente fermentado	Aditivos autorizados:  de acuerdo con los Reglamentos (CEE) n.ºs 822/87 (26), 4252/88 (24), 2332/92 (25) y 1873/84 (26) y sus normas de desarrollo;  de acuerdo con el Reglamento (CEE) n.º 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) n.º 337/79.	<i>pro memoria</i>

▼ B

Producto alimenticio	Aditivo		Dosis máxima
Cerveza	E 270	Ácido láctico	<i>quantum satis</i>
	E 300	Ácido ascórbico	
	E 301	Ascorbato sódico	
	E 330	Ácido cítrico	
	E 414	Goma arábica	
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras; ► <u>M7</u> Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben ◀	E 300	Ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>
	E 301	Ascorbato sódico	
▼ <u>M2</u> Jugos y néctares de piña y fruto de la pasión	E 440	Pectinas	3 g/l
Queso fermentado en lonchas y rallado	► <u>M6</u> E 170 ◀	► <u>M6</u> Carbonato de calcio ◀	<i>quantum satis</i>
	E 504	Carbonatos de magnesio	
	E 509	Cloruro cálcico	
	E 575	Glucono-delta-lactona	
	E 460	Celulosas	
Mantequilla de nata agria	E 500	Carbonatos de sodio	<i>quantum satis</i>
▼ <u>M6</u> Leche de cabra UHT Castañas en líquido	E 331	Citratos de sodio	4 g/l
	E 410	Goma garrofin	<i>quantum satis</i>
	E 412	Goma guar	
	E 415	Goma xantana	

▼ B

- (1) DO nº L 228 de 16. 8. 1973, p. 23.  
El cacao y el chocolate de valor energético reducido o sin azúcares añadidos no están sujetos a las disposiciones del anexo II.
- (2) DO nº L 244 de 30.9. 1993, p. 23.
- (3) DO nº L 205 de 13. 8. 1979, p. 5.
- (4) DO nº L 24 de 30.1. 1976, p. 49.
- (5) DO nº L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.
- (6) DO nº L 373 de 31.12. 1988, p. 59.
- (7) DO nº L 231 de 13. 8. 1992, p. 1.
- (8) DO nº L 176 de 3.7. 1984, p. 6.

▼B

## ANEXO III

CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES PERMITIDOS CON  
DETERMINADAS CONDICIONES

## PARTE A

## Sorbatos, benzoatos y p-hidroxibenzoatos

Nº E	Denominación	Abreviatura
E 200	Ácido sórbico	} Sa
E 202	Sorbato potásico	
E 203	Sorbato cálcico	
E 210	Ácido benzoico	} Ba <sup>(1)</sup>
E 211	Benzoato sódico	
E 212	Benzoato potásico	
E 213	Benzoato cálcico	
E 214	Etil p-hidroxibenzoato	} PHB
E 215	Etil p-hidroxibenzoato sódico	
<hr/>		
E 218	Metil p-hidroxibenzoato	
E 219	Metil p-hidroxibenzoato sódico	

▼M7▼B

<sup>(1)</sup> El ácido benzoico puede estar presente en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación que siga las buenas prácticas de fabricación.

## Notas

- Las dosis de todas las sustancias mencionadas anteriormente se expresan como ácido libre.
- Significación de las abreviaturas usadas en el cuadro:
  - Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación.
  - Sa + PHB: Sa y PHB usados por separado o en combinación.
  - Sa + Ba + PHB: Sa, Ba y PHB usados por separado o en combinación.
- Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.



Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Bebidas aromatizadas base de vino, incluidos los productos sujetos al Reglamento (CEE) nº 1601/91	200					
Bebidas no alcohólicas aromatizadas <sup>(1)</sup>	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Concentrados líquidos de té y concentrados líquidos de hierbas, de frutas y de infusiones				600		
Zumo de uva, no fermentado, para uso sacramental				2 000		
Vinos contemplados en el Reglamento (CEE) nº 822/87 <sup>(2)</sup> vino sin alcohol, vinos de frutas (incluidos los sin alcohol); <i>Made wine</i> ; sidra y perada (incluidas las sin alcohol)	200					
<i>Sod ... Saft o Sød ... Saft</i>	500	200				
Cerveza de barril sin alcohol		200				
Hidromiel	200					
Bebidas espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15 %	200	200		400		
Rellenos para raviolis y productos similares	1 000					
Productos para untar a base de fruta, bajos en calorías <i>Mermeladas</i>		500		1 000		
Frutas y hortalizas confitadas, escarchadas o glaseadas				1 000		
Fruta desecada	1 000					
<i>Frutgrød y Rote Grütze</i>	1 000	500				
Preparados de fruta y verdura incluidas las salsas a base de fruta, excluidos el puré, la «mousse», la compota, las ensaladas y los productos similares en conserva	1 000					
Productos vegetales en vinagre, salmuera o aceite (excluidas las aceitunas)				2 000		
Masa de patata y patatas troceadas precocidas y prefritas	2 000					
<i>Gnocchi</i>	1 000					

▼ B

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
<i>Polenta</i>	200					<i>quantum satis</i>

▼ M2

Aceitunas y preparados a base de aceitunas	1 000	500		1 000		
--	-------	-----	--	-------	--	--

▼ B

Cobertura de gelatina de los productos cárnicos (cocidos, curados o desecados); Paté					1 000	
Tratamientos de superficie de productos cárnicos desecados						<i>quantum satis</i>

Semiconservas de pescado, incluidos los productos de huevas de pescado				2 000		
--	--	--	--	-------	--	--

Productos salados o desecados de pescado				200		
--	--	--	--	-----	--	--

▼ M7

_____						
-------	--	--	--	--	--	--

▼ B

<i>Crangon crangon</i> y <i>Crangon vulgaris</i> , cocidas				6 000		
--	--	--	--	-------	--	--

Queso en lonchas envasado	1 000					
---------------------------	-------	--	--	--	--	--

Queso sin madurar	1 000					
-------------------	-------	--	--	--	--	--

Queso fundido	2 000					
---------------	-------	--	--	--	--	--

Queso en capas y queso con otros alimentos añadidos	1 000					
---	-------	--	--	--	--	--

Postres a base de leche no tratados por calor				300		
---	--	--	--	-----	--	--

Leche cuajada	1 000					
---------------	-------	--	--	--	--	--

Huevo líquido (clara, yema o huevo completo)				5 000		
--	--	--	--	-------	--	--

Ovoproductos deshidratados concentrados, congelados o ultracongelados	1 000					
---	-------	--	--	--	--	--

Pan en rebanadas envasado y pan de centeno	2 000					
--	-------	--	--	--	--	--

► <u>M6</u> Productos de panadería precocinados y envasados destinados a la venta al por menor y pan de valor energético reducido destinado a la venta al por menor ◀	2 000					
---	-------	--	--	--	--	--

Productos de bollería fina con una actividad acuosa de más del 0,65	2 000					
---	-------	--	--	--	--	--

Productos de aperitivo a base de cereales o patata y frutos secos recubiertos					1 000 (de ellos 300 PHB máx.)	
---	--	--	--	--	-------------------------------	--

Masa para rebozar	2 000					
-------------------	-------	--	--	--	--	--

▼ **B**

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Confitería (excluido el chocolate)						1 500 (máx. 300 PHB)
Chicle				1 500		
Coberturas (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados para batidos y helados, productos similares)	1 000					
Emulsiones de grasas (excluida la mantequilla) con un contenido mínimo de grasa del 60 %	1 000					
Emulsiones de grasas con un contenido de grasa inferior al 60%	2 000					
▼ <b>M2</b>						
Salsas emulsionadas con un contenido mínimo de grasa del 60%	1 000	500		1 000		
Salsas emulsionadas con un contenido de grasa inferior al 60%	2 000	1 000		2 000		
▼ <b>B</b>						
Salsas no emulsionadas				1 000		
Ensaladas preparadas				1 500		
Mostaza				1 000		
Aderezos y condimentos				1 000		
Sopas y caldos líquidos (excluidos los enlatados)				500		
Aspic	1 000	500				
▼ <b>M7</b>						
▼ <b>B</b>						
► <b>M7</b> Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE <sup>(5)</sup> ◀, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia la Directiva 89/398/CEE <sup>(6)</sup> ; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta alimenticia diaria total o una comida aislada				1 500		
▼ <b>M2</b>						
...Mehu y Makeutettu...-Mehu	500	200				
Sucedáneos de carne, pescado, crustáceos y cefalópodos y queso a base de proteína	2 000					
Dulce de membrillo		1 000				

▼ **M2**

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
<i>Marmelada</i>				1 500		
<i>Ostkaka</i>	2 000					
<i>Pasha</i>	1 000					
<i>Semmelknödelteig</i>	2 000					
Quesos y sucedáneos de queso (sólo para tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>					
Remolacha de mesa cocida		2 000				
Envolturas a base de colágeno con una actividad acuosa de más del 0,6	<i>quantum satis</i>					
_____						
_____						
Aromatizantes				1 500		
_____						
Crustáceos y moluscos cocidos		1 000		2 000		
Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE <sup>(4)</sup> suministrados en forma líquida				2 000		

▼ **B**

<sup>(1)</sup> Esta partida no incluye las bebidas a base de leche.

<sup>(2)</sup> DO n° L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 27.

► **M7** <sup>(4)</sup> Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 183 de 12.7.2002, p. 51). ◀

► **M7** <sup>(5)</sup> Directiva 1999/21/CE de la Comisión (DO L 91 de 7.4.1999, p. 29). ◀

▼ **B**

PARTE B  
Dióxido de azufre y sulfitos

NºE	Denominación
E 220	Dióxido de azufre
E 221	Sulfito sódico
E 222	Sulfito ácido de sodio
E 223	Metabisulfito sódico
E 224	Metabisulfito potásico
E 226	Sulfito cálcico
E 227	Sulfito ácido de calcio
E 228	Sulfito ácido de potasio

## Notas

- Las dosis máximas se expresan como SO<sub>2</sub> en mg/kg o mg/l, según corresponda, y se refieren a la cantidad total disponible a partir de todas las fuentes.
- No se considera presente un contenido de SO<sub>2</sub> inferior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO <sub>2</sub>
<i>Burger meat</i> con un contenido mínimo de cereal o de hortalizas, o de ambos, del 4 %	450
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca</i> y <i>Butifarra fresca</i>	450
Pescados de la especie <i>Gadidae</i> desecados salados	200
▼ <b>M7</b> Crustáceos y cefalópodos: — frescos, congelados y ultracongelados	150 (1)
— crustáceos de las familias <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> y <i>aristaeidae</i> : — hasta 80 unidades	150 (1)
— entre 80 y 120 unidades	200 (1)
— más de 120 unidades	300 (1)
Crustáceos y cefalópodos: — cocidos	50 (1)
— crustáceos cocidos de las familias <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> y <i>aristaeidae</i> : — hasta 80 unidades	135 (1)
— entre 80 y 120 unidades	180 (1)
— más de 120 unidades	270 (1)
▼ <b>B</b> Galletas secas	50
► <b>M7</b> Almidones (con exclusión de los preparados para lactantes, los preparados de continuación y los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles) ◀	50

## ▼B

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO <sub>2</sub>
Sagú	30
Cebada perlada	30
► <b>M2</b> Patatas deshidratadas ◀	400
Productos de aperitivo a base de patata y cereales	50
Patatas peladas	50
Patatas transformadas (incluidas las patatas congeladas y ultracongeladas)	100
Masa de patata	100
Hortalizas y legumbres blancas desecadas	400
Hortalizas blancas, transformadas (incluidas las congeladas y ultracongeladas)	50
Jengibre seco	150
Tomates secos	200
Pulpa de rábano rústico	800
Pulpa de cebolla, ajo y chalota	300
Hortalizas y frutas en vinagre, aceite o salmuera (excepto las aceitunas y los pimientos dorados en salmuera)	100
Pimientos amarillos en salmuera	500
Setas transformadas (incluidas las congeladas)	50
Setas desecadas	100
Frutas desecadas	
— Albaricoques, melocotones, uvas, ciruelas e higos	2 000
— Plátanos	1 000
— Manzanas y peras	600
— Otras (incluidos frutos de cáscara)	500
Coco desecado	50
Frutas, hortalizas y peladuras de angélica y de cítricos confitadas, escarchadas o glaseadas	100
Confituras, jaleas y mermeladas como se mencionan en la Directiva 79/693/CEE (excepto la confitura extra y la jalea extra) y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los bajos en calorías	50
<i>Jams, jellies and marmelades</i> que contengan fruta sulfitada	100
Rellenos para pasteles a base de fruta	100
Aderezos a base de zumo de cítricos	200
Zumo concentrado de uva para la elaboración casera de vino	2 000
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Extracto gelificante de frutas, pectina líquida para la venta al consumidor final	800

▼B

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO <sub>2</sub>
Cerezas de pulpa blanca embotelladas, fruta desecada rehidratada y lichis	100
Limón en rodajas, embotellado	250

▼M2

Azúcares según se definen en la Directiva 73/437/CEE excepto el jarabe de glucosa, deshidratado o no	10
--	----

▼B

Jarabe de glucosa, deshidratado o no	20
Melazas	70
Otros azúcares	40
Coberturas (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados parabatidos y helados; productos similares)	40
Zumos de naranja, pomelo, manzana y piña destinados a la distribución a granel por establecimientos proveedores de comidas preparadas	50
Zumo de lima y limón	350
Concentrados base de zumo de frutas que contengan un mínimo de 2,5 % de cebada ( <i>barley water</i> )	350
Otros concentrados base de zumo de frutas o de frutas trituradas; <i>capilé groselha</i>	250
Bebidas no alcohólicas aromatizadas que contengan zumo de frutas	20 (procedentes sólo de concentrados)
Bebidas aromatizadas no alcohólicas que contengan al menos un 235 gr/l de jarabe de glucosa	50
Zumo de uva, no fermentado, para uso sacramental	70
Confitería a base de jarabe de glucosa	50 (procedentes sólo del jarabe de glucosa)
Cerveza, incluidas las cervezas bajas en alcohol y sin alcohol	20
Cerveza sometida a una segunda fermentación en barril	50
Vinos	Con arreglo a los Reglamentos (CEE) n <sup>os</sup> 822/87, 4252/88, 2332/92 y 1873/84 del Consejo y sus Reglamentos de aplicación; ( <i>pro memoria</i> ) Con arreglo al Reglamento (CEE) n <sup>o</sup> 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) n <sup>o</sup> 337/79

▼ **B**

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO <sub>2</sub>
Vino sin alcohol	200
<i>Made wine</i>	260
Sidra, perada, vino de frutas, vino espumoso de frutas (incluidos los productos sin alcohol)	200
Hidromiel	200
Vinagre de fermentación	170
Mostaza, con exclusión de la de Dijon	250
Mostaza de Dijon	500
Gelatina	50

▼ **M2**

Sucedáneos de carne, pescado y crustáceos a base de proteínas	200
Frutos secos aderezados	50
Maíz dulce envasado al vacío	100
Bebidas alcohólicas destiladas que contengan peras enteras	50

▼ **M7**

► <b>C1</b> <i>Salsicha fresca</i> ◀	450
Uvas de mesa	10
Lichis frescos	10 (medidos en las partes comestibles)

▼ **B**

(<sup>1</sup>) En las partes comestibles.

▼ B

## PARTE C

## Otros conservadores

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
▼ <u>M6</u>			
▼ <u>M2</u>			
▼ <u>B</u>			
E 234	Nisina <sup>(1)</sup>	Postres de semolina y tapioca y productos similares  Queso madurado y queso fundido  <i>Clotted cream</i>  <i>mascarpone</i>	3 mg/kg  12,5 mg/kg  10 mg/kg  10 mg/kg
▼ <u>M2</u>			
▼ <u>B</u>			
E 235	Natamicina	Tratamiento de superficie de:  — Queso duro, semiduro y semiblando  — Embutidos curados	} 1 mg/dm <sup>2</sup> desuperficie (no presente a 5 mm de profundidad)
E 239	Hexametilentetramina	Queso <i>Provolone</i>	
E 242	Dimetil dicarbonato	Bebidas aromatizadas no alcohólicas  Vino sin alcohol  Concentrado de té líquido	250 mg/l de cantidad añadida, residuos no detectables
E 284	Ácido bórico	Huevas de esturión (caviar)	4 g/kg expresados como ácido bórico
E 285	Tetraborato sódico (borax)		

<sup>(1)</sup> Esta sustancia puede estar presente de manera natural en algunos quesos como resultado de procesos de fermentación.

▼ M7

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada como NaNO <sub>2</sub> )	Dosis residual máxima (expresada como NaNO <sub>2</sub> )
E 249	Nitrito potásico <sup>(a)</sup>	Productos cárnicos	150 mg/kg	▶ <u>C1</u> ————— ◀
E 250	Nitrito sódico <sup>(a)</sup>	Productos cárnicos esterilizados (Fo >3,00) <sup>(b)</sup>	100 mg/kg	
		Productos cárnicos tradicionales curados por inmersión (1):		

## ▼M7

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada como NaNO <sub>2</sub> )	Dosis residual máxima (expresada como NaNO <sub>2</sub> )
		<p><i>Wiltshire bacon</i> (1.1);  <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2);            y productos similares</p> <p><i>Wiltshire ham</i> (1.1);            y productos similares</p> <p><i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6);            y productos similares</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Productos cárnicos tradicionales curados en seco (2):</p> <p><i>Dry cured bacon</i> (2.1);            y productos similares</p> <p><i>Dry cured ham</i> (2.1);  <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2);  <i>Presunto, presunto da Pá y Paio do Lombo</i> (2.3);            y productos similares</p> <p><i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5);            y productos similares</p>		<p>► <u>C1</u> 175 mg/kg ◀</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>► <u>C1</u> 50 mg/kg ◀</p> <p>► <u>C1</u> ————— ◀</p> <p>► <u>C1</u> 175 mg/kg ◀</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>
		<p>Otros productos cárnicos curados por métodos tradicionales (3):</p> <p><i>Vysočina Selský salám</i>  <i>Turistický trvanlivý salám</i>  <i>Poličan</i>  <i>Herkules</i>  <i>Lovecký salám</i>  <i>Dunajská klobása</i>  <i>Paprikáš</i> (3.5);            y productos similares</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1);            y productos similares</p> <p><i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)</p>	<p>180 mg/kg</p>	<p>50 mg/kg</p>

## ▼M7

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación ► <u>C1</u> (expresada como $\frac{\text{NaNO}_3}{\text{NaNO}_3}$ ) ◀	Dosis residual máxima ► <u>C1</u> (expresada como $\frac{\text{NaNO}_3}{\text{NaNO}_3}$ ) ◀
E 251 E 252	Nitrato sódico (°) Nitrato potásico (°)	Productos cárnicos no tratados por calor	150 mg/kg	
		<p>Productos cárnicos tradicionales curados por inmersión (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha/ Kallrökt renkött</i> (1.4);</p> <p><i>Wiltshire bacon</i> y <i>Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); y productos similares</p> <p><i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5); y productos similares</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Productos cárnicos tradicionales curados en seco (2):</p> <p><i>Dry cured bacon</i> y <i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2);</p> <p><i>Presunto, Presunto da Pá</i> y <i>Paio do Lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5); y productos similares</p> <p><i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4);</p>	<p>300 mg/kg</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg sin adición de E 249 ni E 250</p> <p>10 mg/kg</p> <p>► <u>C1</u> ————— ◀</p> <p>► <u>C1</u> 250 mg/kg ◀</p> <p>250 mg/kg (sin adición de E 249 ni E 250)</p>
		<p>Otros productos cárnicos curados por métodos tradicionales (3):</p> <p><i>Rohwürste (Salami y Kantwurst)</i> (3.3);</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); y productos similares</p> <p><i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); y productos similares</p> <p><i>Jellied veal and brisket</i> (3.2);</p>	<p>► <u>C1</u> ————— ◀</p> <p>► <u>C1</u> 300 mg/kg (sin adición de E 249 ni E 250) ◀</p> <p>250 mg/kg (sin adición de E 249 ni E 250)</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p>

## ▼M7

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación ►C1 (expresada como NaNO <sub>3</sub> ) ◄	Dosis residual máxima ►C1 (expresada como NaNO <sub>3</sub> ) ◄
		Queso duro, semiduro y semiblando	150 mg/kg en la leche de quesería o dosis equivalente si se añade tras la eliminación del suero y el añadido de agua	
		Sucedáneos de queso a base de leche		
		Arenque y espadín escabechados	500 mg/kg	

- (<sup>a</sup>) Cuando esté etiquetado «para uso alimentario», el nitrito sólo puede venderse en una mezcla con sal o sustituto de sal.
- (<sup>b</sup>) El valor Fo 3 equivale a un tratamiento térmico de tres minutos a 121 °C (reducción de la carga bacteriológica de mil millones de esporas por cada mil latas a una spora por cada mil latas).
- (<sup>c</sup>) En algunos productos cárnicos tratados por calor pueden aparecer nitratos resultantes de la conversión natural de nitritos en nitratos en un medio con bajo contenido en ácido.
- 1 Los productos cárnicos se sumergen en una solución de curado que contiene nitritos y/o nitratos y otros componentes. Los productos cárnicos pueden someterse después a otros tratamientos, por ejemplo el ahumado.
    - 1.1 Se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días. La solución de salmuera para la inmersión incluye asimismo fermentos microbiológicos.
    - 1.2 Curado por inmersión durante 3-5 días. El producto no es tratado por calor y tiene una elevada actividad hídrica.
    - 1.3 Curado por inmersión durante 4 días como mínimo y precocinado.
    - 1.4 Se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión. El tiempo de curado es de 14-21 días, seguido de maduración en humo frío durante 4-5 semanas.
    - 1.5 Curado por inmersión durante 4-5 días a 5-7 °C, maduración normalmente durante 24-40 horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante 24 horas a 20-25 °C y almacenamiento durante 3-6 semanas a 12-14 °C.
    - 1.6 Tiempo de curado dependiente de la forma y el peso de las piezas de carne, de una duración aproximada de 2 días/kg, seguido de estabilización y maduración.
  - 2 El procedimiento de curado en seco supone la aplicación en seco a la superficie de la carne de una mezcla de curado que contiene nitrato y/o nitrito, sal y otros componentes, y después un período de estabilización y maduración. Los productos cárnicos pueden someterse posteriormente a otros tratamientos, por ejemplo el ahumado.
    - 2.1 Curado en seco y después maduración durante 4 días como mínimo.
    - 2.2 Curado en seco con un período de estabilización de 10 días como mínimo, y después un período de maduración de más de 45 días.
    - 2.3 Curado en seco durante 10-15 días, y después un período de estabilización de 30-45 días y un período de maduración de 2 meses como mínimo.
    - 2.4 Curado en seco durante 3 días + 1 día/kg seguido de un período de postsalado de una semana y de un período de envejecimiento y maduración de 45 días a 18 meses.
    - 2.5 Tiempo de curado dependiente de la forma y el peso de las piezas de carne, de una duración aproximada de 10 a 14 días, seguido de estabilización y maduración.
  - 3 Procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o cuando se incluyen nitritos y/o nitratos en un producto compuesto, o cuando la solución de curado se inyecta en el producto antes de su cocinado. Los productos pueden someterse después a otros tratamientos, por ejemplo el ahumado.
    - 3.1 Combinación de curado en seco y curado por inmersión (sin inyección de solución de curado). Tiempo de curado dependiente de la forma y el peso de las piezas de carne, de una duración aproximada de 14 a 35 días, seguido de estabilización y maduración.
    - 3.2 Inyección de solución de curado y, transcurridos 2 días como mínimo, cocido en agua hirviendo durante un período de hasta 3 horas.
    - 3.3 El producto se somete a un período mínimo de maduración de 4 semanas y tiene una proporción agua/proteína inferior a 1,7.
    - 3.4 Período de maduración de 30 días como mínimo.
    - 3.5 Producto secado, cocinado a 70 °C, y sometido después a un proceso de secado y ahumado de 8-12 días. Producto fermentado sometido a un proceso de fermentación de 14-30 días, en tres fases, y después al ahumado.
    - 3.6 Salchicha cruda fermentada y secada sin adición de nitritos. Se fermenta el producto a temperaturas que pueden ser de 18-22 °C o inferiores (10-12 °C) y a continuación se lo somete a un período de envejecimiento y maduración de tres semanas como mínimo. El producto tiene una proporción agua/proteína inferior a 1,7.;

## ▼B

NºE	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 280 E 281 E 282 E 283	Ácido propiónico Propionato sódico Propionato cálcico Propionato potásico ( <sup>1</sup> )	Pan en rebanadas envasado y pan de centeno	3 000 mg/kg expresados como ácidopropiónico
		Pan bajo en calorías Pan precocinado y envasado Productos de bollería envasados (incluida la confitería a base de harina) con una actividad acuosa superior al 0,65 <i>Rolls, buns y pitta</i> , envasados	2 000 mg/kg expresados como ácidopropiónico
		<i>Christmas pudding</i> Pan envasado	1 000 mg/kg expresados como ácido propiónico

▼ M2

NºE	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
		<i>Pølsebrød, boller y dansk flutes</i> envasados	2 000 mg/kg expresados como ácido propiónico
▼ <u>B</u> E 1105	Lisozima	Queso y sucedáneos de queso (sólo tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>
		Queso madurado	<i>quantum satis</i>
		Vino con arreglo al Reglamento (CE) nº 1493/1999 <sup>(2)</sup> y su Reglamento de aplicación (CE) nº 1622/2000 <sup>(3)</sup>	<i>pro memoria</i>

▼ B

(1) El ácido propiónico y sus sales pueden estar presentes en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación realizado siguiendo las buenas prácticas de fabricación.

► M6 <sup>(2)</sup> Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola (DO L 179 de 14.7.1999, p. 1); Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1795/2003 de la Comisión (DO L 262 de 14.10.2003, p. 13).

<sup>(3)</sup> Reglamento (CE) nº 1622/2000 de la Comisión, de 24 de julio de 2000, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, e introduce un código comunitario de prácticas y tratamientos enológicos (DO L 194 de 31.7.2000, p. 1); Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1410/2003 (DO L 201 de 8.8.2003, p. 9). ◀

▼BPARTE D  
Otros antioxidantes

Nota

►M7 El \* en el cuadro se refiere a la regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de galatos, TBHQ, BHA y BHT, deberán reducirse proporcionalmente las dosis individuales. ◀

NºE	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg)
▼ <u>M7</u>			
E 310	Galato de propilo	Grasas y aceites para la fabricación profesional de productos alimenticios tratados por calor	200* (galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados)
E 311	Galato de octilo	Aceite y grasas para freír, excluido el aceite de orujo de aceituna	100* (BHT)
E 312	Galato de dodecilo		
E 319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	Tocino; aceite de pescado; grasas de vacuno, de ovino y de ave	(expresados en ambos casos respecto del contenido de grasa)
E 320	Butilhidroxianisol (BHA)	Mezclas para pasteles Productos de aperitivos a base de cereales Leche en polvo para máquinas automáticas	200 (galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados)
E 321	Butilhidroxitolunol (BHT)	Sopas y caldos deshidratados Salsas Carne deshidratada Frutos secos transformados Cereales precocinados	(expresados respecto del contenido de grasa)
		Aderezos y condimentos	200 (galatos y BHA, por separado o combinados) (expresado respecto del contenido de grasa)
		Patatas deshidratadas	25 (galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados)
		Chicle Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	400 (galatos, TBHQ, BHT y BHA, por separado o combinados)
		Aceites esenciales	1 000 (galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados)
		Aromatizantes distintos de los aceites esenciales	100* (galatos, por separado o combinados) 200* (TBHQ y BHA, por separado o combinados)
▼ <u>B</u>			
E 315 E 316	Ácido eritórbito Eritorbato sódico	► <u>M6</u> Productos cármicos curados y en conserva ◀	500 expresados como ácido eritórbito
		Conservas y semiconservas de pescado	1 500 expresados como ácido eritórbito
		Pescado de piel roja congelado y ultracongelado	

**▼B****▼M7**

NºE	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg)
E 586	4-Hexilresorcinol	Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados	2 mg/kg como residuo en la carne de crustáceos

**▼B**

## ANEXO IV

**OTROS ADITIVOS PERMITIDOS**

Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 297	Ácido fumárico	Vino ( <i>pro memoria</i> ), con arreglo al Reglamento (CEE) nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 337/79	
		Rellenos y coberturas para bollería fina	2,5 g/kg
		Confitería base de azúcar	1 g/kg
		Postres gelificados Postres con aromas de frutas Mezclas en polvo deshidratadas para la preparación de postres	4 g/kg
		Preparaciones instantáneas en polvo para bebidas a base de fruta	1 g/l
		Productos instantáneos para la preparación de té aromatizado e infusiones de hierbas	1 g/kg
		Chicle	2 g/kg
E 338	Ácido ortofosfórico	En las aplicaciones siguientes, las dosis máximas de ácido fosfórico y los fosfatos E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 y E 452 pueden usarse por separado o en combinación (expresadas como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	
		Bebidas no alcohólicas aromatizadas	700 mg/l
		Leche esterilizada y UHT	1 g/l
		Frutas confitadas	800 mg/kg
		Preparados a base de frutas	800 mg/kg

**▼M2****▼B****▼M2**

▼ M2

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 339	Fosfatos de sodio	Leche parcialmente deshidratada con menos del 28 % de sólidos	1 g/kg
	i) Fosfato monosódico	Leche parcialmente deshidratada con más del 28 % de sólidos	1,5 g/kg
	ii) Fosfato disódico	Leche en polvo y leche desnatada en polvo	2,5 g/kg
	iii) Fosfato trisódico	Natas pasterizadas, esterilizadas y UHT	5 g/kg
		Nata batida y sucedáneos de grasas vegetales	5 g/kg
		Queso no madurado (excepto <i>mozzarella</i> )	2 g/kg
E 340	Fosfatos de potasio	Queso fundido y sucedáneos de queso fundido	20 g/kg
	i) Fosfato monopotásico	Productos cárnicos	5 g/kg
	ii) Fosfato dipotásico	Bebidas para deportistas y aguas de mesa preparadas	0,5 g/l
	iii) Fosfato tripotásico	► <u>M7</u> Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE ◀	<i>quantum satis</i>
		Sal y sus sustitutos	10 g/kg
		Bebidas a base de proteínas vegetales	20 g/l
E 341	Fosfatos de calcio	Blanqueadores de bebidas	30 g/kg
	i) Fosfato monocálcico	Blanqueadores de bebidas para máquinas expendedoras	50 g/kg
	ii) Fosfato dicálcico	Helados	1 g/kg
	iii) Fosfato tricálcico	Postres	3 g/kg
		Postres en polvo deshidratados	7 g/kg
E 343	Fosfatos de magnesio	Bollería fina	20 g/kg
	i) Fosfato monomagnésico	Harina	2,5 g/kg
	ii) Fosfato dimagnésico	Harina con levadura	20 g/kg
		<i>Soda bread</i>	20 g/kg
		Huevo líquido (clara, yema o huevo completo)	10 g/kg

▼ M2

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 450	Difosfatos	Salsas	5 g/kg
	i) Difosfato disódico	Sopas y caldos	3 g/kg
	ii) Difosfato trisódico	Té instantáneo e infusiones instantáneas de hierbas	2 g/kg
	iii) Difosfato tetrasódico	► <u>M6</u> ————— ◀	► <u>M6</u> ————— ◀
	v) (SIC! iv)) Difosfato tetrapotásico	Chicle	<i>quantum satis</i>
		Alimentos desecados en polvo	10 g/kg
	vi) (SIC! v)) Difosfato dicálcico	Bebidas lácteas de chocolate y malta	2 g/l
	vii) (SIC! vi)) Dihidrógeno difosfato de calcio	Bebidas alcohólicas, con exclusión de vino y cerveza	1 g/l
		Cereales de desayuno	5 g/kg
		Productos de aperitivo	5 g/kg
E 451	Trifosfatos	Surimi	1 g/kg
		Pasta de pescado y crustáceos	5 g/kg
	i) Trifosfato pentasódico	Salsas dulces (jarabes para tortitas, jarabes, aromatizados para batidos y helados, productos similares)	3 g/kg
	ii) Trifosfato pentapotásico	Fórmulas especiales destinadas a una alimentación especial	5 g/kg
		Agentes de recubrimiento para productos cárnicos y vegetales	4 g/kg

▼ M2

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima	
E 452	Polifosfatos	Confitería a base de azúcar	5 g/kg	
		i) Polifosfato sódico	Azúcar lustre	10 g/kg
		ii) Polifosfato potásico	Fideos	2 g/kg
		iii) Polifosfato doble de sodio y calcio	Masa para rebozar	12 g/kg
		iv) Polifosfatos de calcio	Filetes de pescado sin elaborar congelados y ultracongelados	5 g/kg
			Crustáceos y moluscos elaborados y sin elaborar congelados y ultracongelados	5 g/kg
		Patatas transformadas (incluidas las patatas transformadas congeladas, ultracongeladas, refrigeradas y deshidratadas) y patatas fritas congeladas y ultracongeladas	5 g/kg	
		Materias grasas para untar, salvo la mantequilla	5 g/kg	
		Mantequillas de nata agria	2 g/kg	
		Productos enlatados a base de crustáceos	1 g/kg	
		Emulsiones pulverizables base agua para untar los moldes derepostería	30 g/kg	
		Bebidas a base de café para máquinas expendedoras	2 g/l	
	Aromatizantes	40 g/kg		
E 468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada	► <b>M7</b> Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE suministrados en forma sólida ◀	30 g/kg	
E 431	Estearato de polioxietileno (40)	( <i>pro memoria</i> ) Vino con arreglo al Reglamento (CEE) nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 337/79		
E 353	Ácido metatartárico	Vino con arreglo a los Reglamentos (CEE) nºs 822/87, 4252/88, 2332/92 y 1873/84 y a sus reglamentos de aplicación		
		<i>Made wine</i>	100 mg/l	

▼ M6▼ M2▼ B

▼ B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 355 E 356 E 357	Ácido adípico Adipato sódico Adipato potásico	Rellenos y coberturas para bollería fina Postres en polvo deshidrata- dos Postres gelificados Postres con aromas de frutas Polvos para la preparación casera de bebidas	2 g/kg 1 g/kg 6 g/kg 1 g/kg 10 g/l
			expresados como ácido adípico
E 363	Ácido succínico	Postres	6 g/kg
		Sopas y caldos	5 g/kg
		Polvos para la preparación casera de bebidas	3 g/l

▼ M7

E 385	Etilendiamino-tetra-acetato de calcio y disodio (EDTA de cal- cio y disodio)	Salsas emulsionadas	75 mg/kg
		Legumbres, hortalizas, setas y alcachofas en conserva	250 mg/kg
		Crustáceos y moluscos en conserva	75 mg/kg
		Pescados en conserva	75 mg/kg
		Materias grasas para untar, tal como se definen en los anexos B y C del Regla- mento (CE) nº 2991/94 (1), con un contenido en grasa de hasta el 41 %	100 mg/kg
		Crustáceos congelados y ul- tracongelados	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömb- ben</i>	250 mg/kg

▼ **B**

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 405	Alginato de propano-1, 2-diol	Emulsiones de grasas	3 g/kg
		Bollería fina	2 g/kg
		Rellenos, coberturas y recubrimientos para bollería fina y postres	5 g/kg
		Confitería a base de azúcar	1,5 g/kg
		Helados a base de agua	3 g/kg
		Productos de aperitivo a base de cereales y patata	3 g/kg
		Salsas	8 g/kg
		Cerveza	100 mg/l
		Chicle	5 g/kg
		Preparados de frutas y hortalizas	5 g/kg
		Bebidas no alcohólicas aromatizadas	300 mg/l
		Licor emulsionado	10 g/l
		► <b>M7</b> Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE ◀ — Productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada	1,2 g/kg
		► <b>M7</b> Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE ◀	1 g/kg
Sidra, excepto <i>cidre bouché</i>	100 mg/l		
E 416	Goma karaya	Productos de aperitivo a base de patata y cereales	5 g/kg
		Recubrimiento para frutos secos	10 g/kg
		Rellenos, coberturas y recubrimientos para bollería fina	5 g/kg
		Postres	6 g/kg
		Salsas emulsionadas	10 g/kg
		Licores a base de huevo	10 g/l
		► <b>M7</b> Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE ◀	<i>quantum satis</i>
		Chicle	5 g/kg
		Aromatizantes	50 g/kg

▼ **M2**▼ **B**▼ **M6**

▼ B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitol i) Sorbitol ii) Jarabe de sorbitol  Manitol Isomaltosa Maltitol i) Maltitol ii) Jarabe de maltitol  Lactitol Xilitol	Alimentos en general (excepto las bebidas y los alimentos mencionados en el apartado 3 del artículo 2) Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados Licores	<i>quantum satis</i> (para fines distintos de la edulcoración)
E 968	Eritritol	Alimentos en general (excepto las bebidas y los alimentos mencionados en el artículo 2, apartado 3)  Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados  Licores	<i>quantum satis</i>  <i>quantum satis</i>  <i>quantum satis</i>  Para fines distintos de la edulcoración
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 20) Monooleato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 80) Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 40) Monoestearato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 60) Triestearato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 65)	Bollería fina Emulsiones de grasas para bollería Sucedáneos de leche y nata Helados Postres Confitería a base de azúcar Salsas emulsionadas Sopas Chicle ► <b>M7</b> Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE ◀ ► <b>M7</b> Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE ◀; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada	3 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg <i>quantum satis</i> 1 g/kg Por separado o en combinación
		Aromatizantes, excepto aromatizantes de humo líquido y aromatizantes basados en oleorresinas de especias (9)	10 g/kg
		Productos alimenticios que contengan aromatizantes de humo líquido y aromatizantes basados en oleorresinas de especias	1 g/kg

▼ M6

**▼B**

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 442	Fosfátidos de amonio	► <b>M2</b> Productos de cacao y de chocolate tal como se definen en la Directiva 73/241/CEE incluidos los rellenos ◀	10 g/kg
		► <b>M2</b> Confitería a base de estos productos ◀	10 g/kg
E 444	Acetato isobutirato de sacarosa	Bebidas turbias no alcohólicas aromatizadas	300 mg/l
		Bebidas turbias espirituosas aromatizadas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15 %	300 mg/l
E 445	Ésteres glicéridos de colofonia de madera	Bebidas turbias no alcohólicas aromatizadas	100 mg/l
		Tratamiento de superficie de los cítricos	50 mg/l
		Bebidas turbias espirituosas de acuerdo con el Reglamento (CEE) nº 1576/89 del Consejo por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas <sup>(8)</sup>	100 mg/l
		Bebidas turbias espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15 %	100 mg/l
E 473 E 474	Sucroésteres de ácidos grasos } Sucroglicéridos }	Café líquido enlatado Productos cárnicos tratados por calor	1 g/l 5 g/kg (de grasa)

**▼B**

▼ B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
		Emulsiones de grasas para bollería	10 g/kg
		Bollería fina	10 g/kg
		Blanqueadores de bebidas	20 g/kg
		Helados	5 g/kg
		Confitería base de azúcar	5 g/kg
		Postres	5 g/kg
		Salsas	10 g/l
		Sopas y caldos	2 g/l
		Tratamiento de superficie de frutas frescas	<i>quantum satis</i>
		Bebidas no alcohólicas a base de anís	5 g/l
		Bebidas no alcohólicas a base de coco y almendra	5 g/l
		Bebidas espirituosas (con exclusión del vino y la cerveza)	5 g/l
		Productos en polvo para la preparación de bebidas calientes	10 g/l
		Bebidas a base de productos lácteos	<i>quantum satis</i>
		► <u>M7</u> Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE ◀	5 g/l
		► <u>M7</u> Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE ◀; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada	5 g/kg
		Chicle	10 g/kg Por separado o en combinación
		Sucedáneos de la nata	5 g/kg
		Nata esterilizada con bajo contenido de materia grasa	5 g/kg

▼ M2

▼B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	Bollería fina	10 g/kg
		Licores emulsionados	5 g/l
		Ovoproductos	1 g/kg
		Blanqueadores de bebidas	0,5 g/kg
		Chicle	5 g/kg
		Emulsiones de grasas	5 g/kg
		Sucedáneos de nata y leche	5 g/kg
		Confitería base de azúcar	2 g/kg
		Postres	2 g/kg
		► <u>M7</u> Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE ◀	<i>quantum satis</i>
► <u>M7</u> Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE ◀; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada	5 g/kg		
		Cereales de desayuno tipo granola	10 g/kg
▼ <u>M2</u>	Polirricinoleato de poliglicerol	Materias grasas para untar, tal como se definen en los anexos A, B y C del Reglamento (CE) nº 2991/94, con un contenido en grasa de hasta el 41 %	4 g/kg
E 476		Productos grasos similares para untar con un contenido en grasa inferior al 10 %	4 g/kg
		Aliños	4 g/kg
▼ <u>B</u>		Confitería a base de cacao, incluido el chocolate	5 g/kg

▼B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 477	Ésteres de propano-1, 2-diol de ácidos grasos	Bollería fina	5 g/kg
		Emulsiones de grasas para bollería	10 g/kg
		Sucedáneos de nata y leche	5 g/kg
		Blanqueadores de bebidas	1 g/kg
		Helados	3 g/kg
		Confitería a base de azúcar	5 g/kg
		Postres	5 g/kg
		Coberturas batidas para postres distintas de la nata	30 g/kg
E 479b	Aceite de soja oxidado térmicamente y en interacción con mono- y diglicéridos de ácidos grasos	► <b>M7</b> Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE ◀; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada	1 g/kg
		Emulsiones de grasas para freír	5 g/kg

▼B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 481 E 482	Estearoil-2-lactilato sódico Estearoil-2-lactilato cálcico	Bollería fina Arroz de cocción rápida  Cereales de desayuno  Licor emulsionado  Bebidas espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15 %  Productos de aperitivo a base de cereales  Chicle  Emulsiones de grasas  Postres  Confitería a base de azúcar  Blanqueadores de bebidas  Productos de aperitivo a base de cereales y patata  Productos a base de carne picada y troceada, enlatados  Polvos para la preparación de bebidas calientes  ► <u>M7</u> Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE ◀; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada  Pan (excepto el mencionado en el Anexo II)  <i>Mostarda di frutta</i>	5 g/kg 4 g/kg  5 g/kg  8 g/l  8 g/l  2 g/kg  2 g/kg  10 g/kg  5 g/kg  5 g/kg  3 g/kg  5 g/kg  4 g/kg  2 g/l  2 g/kg  3 g/kg  2 g/kg Por separado o en combinación
E 483	Tartrato de estearoilo	Bollería (excepto el pan mencionando en el Anexo II)  Postres	4 g/kg  5 g/kg
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Monoestearato de sorbitano Triestearato de sorbitano Monolaurato de sorbitano Monoleatode sorbitano Monopalmitato de sorbitano	Bollería fina Coberturas y recubrimientos para bollería fina Mermelada/jalea Emulsiones de grasas	10 g/kg 5 g/kg 25 mg/kg (²) 10 g/kg

▼B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
		<p>Sucedáneos de nata y leche</p> <p>Blanqueadores de bebidas</p> <p>Concentrados líquidos de té y concentrados líquidos de infusiones de frutas y de hierbas</p> <p>Helados</p> <p>Postres</p> <p>Confitería a base de azúcar</p> <p>Confitería a base de cacao, incluido el chocolate</p> <p>Salsas emulsionadas</p> <p>►<b>M7</b> Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE ◀</p> <p>Levadura de panadería</p> <p>Chicle</p> <p>►<b>M7</b> Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE ◀; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingestión diaria total o una comida aislada</p> <p>(<i>pro memoria</i>) — Sólo E 491, vino con arreglo al Reglamento(CEE) nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento(CEE) nº 337/79</p>	<p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>0,5 g/l</p> <p>0,5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>10 g/kg (3)</p> <p>5 g/kg</p> <p><i>quantum satis</i></p> <p><i>quantum satis</i></p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>Por separado o en combinación</p>
E 512	Cloruro estannoso	Espárragos blancos enlatados o embotellados	25 mg/kg como Sn
E 520 E 521 E 522 E 523	<p>Sulfato de aluminio</p> <p>Sulfato doble de aluminio y sodio</p> <p>Sulfato doble de aluminio y potasio</p> <p>Sulfato doble de aluminio y amonio</p>	<p>Clara de huevo</p> <p>Frutas y hortalizas confitadas escarchadas y glaseadas</p>	<p>30 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>Por separado o en combinación expresados como aluminio</p>
E 541	Fosfato ácido de sodio y aluminio	Bollería fina (únicamente <i>scones</i> y bizcochos)	1 g/kg como aluminio
E 535 E 536 E 538	<p>Ferrocianuro sódico</p> <p>Ferrocianuro potásico</p> <p>Ferrocianuro cálcico</p>	Sal y sus sustitutos	Por separado o en combinación 20 mg/kg expresados como ferrocianuro potásico anhidro



▼ B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 900	Dimetilpolisiloxano	<p>Confituras, jaleas y mermeladas con arreglo a la Directiva 79/693/CEE y productos para untar similares base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías</p> <p>Sopas y caldos</p> <p>Aceites y grasas para freír</p> <p>Confitería (excluido el chocolate)</p> <p>Bebidas aromatizadas no alcohólicas</p> <p>Zumo de piña</p> <p>Frutas y hortalizas en conserva</p> <p>Chicle</p> <p><i>(pro memoria)</i> Vino con arreglo al Reglamento (CEE) nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 337/79</p> <p><i>Sød ... Saft</i></p> <p>Masa para rebozar</p> <p>Sidra, excepto <i>cidre bouché</i></p> <p>Aromatizantes</p>	<p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p></p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/kg</p> <p></p> <p>10 mg/kg</p>
▼ <u>M2</u> ▼ <u>M6</u>			
▼ <u>B</u> E 901 E 902 ► <u>M6</u> ← E 904	Cera de abejas, blanca y amarilla Cera candelilla ► <u>M6</u> ← Goma laca	Como agentes de recubrimiento sólo para: — Confitería (incluido el chocolate) — Pequeños productos de bollería fina recubiertos de chocolate — Productos de aperitivo — Frutos secos — Granos de café	<i>quantum satis</i>
		► <u>M7</u> Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE ◀	<i>quantum satis</i>
		Cítricos, melones, manzanas y peras frescos, (sólo para tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>
▼ <u>M2</u>		Melocotones y piñas (sólo tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>

▼ M6

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 903	Cera carnauba	Como agentes de recubrimiento sólo para: — Confitería (incluido el chocolate)  — Pequeños productos de bollería fina recubiertos de chocolate  — Productos de aperitivo  — Frutos secos  — Granos de café  — ► <u>M7</u> Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE ◀  — Cítricos, melones, manzanas, peras, melocotones y piñas frescos (sólo tratamiento de superficie)	500 mg/kg  1 200 mg/kg (sólo para goma de mascar)  200 mg/kg  200 mg/kg  200 mg/kg  200 mg/kg  200 mg/kg

▼ M2

E 905	Cera microcristalina	Tratamiento de superficie de: — confitería, excepto chocolate  — chicle  — melón, papaya, mango y aguacate	<i>quantum satis</i>
-------	----------------------	---	----------------------

▼ B

E 912	Ésteres de ácido montánico	Cítricos frescos (sólo para tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>
E 914	Cera de polietileno oxidada		

▼ M2

		Melón, mango, papaya, aguacate y piñas frescos (sólo tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>
--	--	---	----------------------

▼ B

E 927b	Carbamida	Chicle sin azúcares añadidos	30 g/kg
E 950	Acesulfamo-K	Chicle con azúcares añadidos	800 mg/kg
E 951	Aspartamo		2 500 mg/kg
E 957 <sup>(6)</sup>	Taumatina		10 mg/kg (sólo como potenciador del sabor) <sup>(6)</sup>

▼ M2

		Bebidas no alcohólicas aromatizadas a base de agua	0,5 mg/l
		Postres (lácteos y no lácteos)	5 mg/kg (sólo como potenciador del sabor)

**▼B**

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 959 <sup>(6)</sup>	Neohesperidina DC	Chicle con azúcares añadidos	150 mg/kg <sup>(6)</sup>
<b>▼<u>M2</u></b>		Materias grasas para untar, tal como se definen en los anexos B y C del Reglamento (CE) nº 2991/94	5 mg/kg
<b>▼<u>B</u></b>		Productos cárnicos	5 mg/kg (sólo como potenciador del sabor)
		Jaleas de frutas	
		Proteínas vegetales	
E 999	Extracto de quilaya	Bebidas no alcohólicas aromatizadas, a base de agua	200 mg/l calculados como extracto anhidro
<b>▼<u>M2</u></b>		Sidra excepto <i>cidre bouché</i>	200 mg/l calculado como extracto anhidro
<b>▼<u>B</u></b>			
E 1201	Polivinilpirrolidona	► <u>M7</u> Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE en tabletas y en forma de gageas ◀	<i>quantum satis</i>
E 1202	Polivinilpolipirrolidona		
E 1505	Citrato de trietilo	Clara de huevo deshidratada	<i>quantum satis</i>
<b>▼<u>M2</u></b>			
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	Chicle	<i>quantum satis</i>

▼ M2

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 459	Ciclodextrina beta	Productos alimenticios en comprimidos y grageas  Aromatizantes encapsulados en: — Té s aromatizados y bebidas en polvo instantáneas aromatizadas — Productos de aperitivo aromatizados	<i>quantum satis</i>  500 mg/l  1 g/kg en productos alimenticios tal como son consumidos o reconstituidos con arreglo a las instrucciones del fabricante

▼ M6▼ M2

E 425	Konjac <sup>(7)</sup> i) goma konjac ii) glucomanans de konjac	► <u>M4</u> Alimentos en general (excepto los mencionados en el apartado 3 del artículo 2 y los artículos de confitería a base de gelatina, incluidas las minicápsulas de gelatina) ◀	10 g/kg por separado o en combinaciones
-------	--	---	--

▼ M3

E 650	Acetato de cinc	Chicle	1 000 mg/kg
E 943a E 943b E 944	Butano Isobutano Propano	Aerosol de aceite vegetal para freír (uso profesional exclusivamente) Aerosoles de emulsiones acuosas	<i>quantum satis</i>

▼ M6

E 907	Poli-1-deceno hidrogenado	Como agente de recubrimiento para: — Confitería a base de azúcar — Frutas desecadas	2 g/kg  2 g/kg
-------	---------------------------	---	----------------------

▼ M7

E 1505	Citrato de trietilo	Aromatizantes	3 g/kg procedente de todas las fuentes en productos alimenticios tal como son consumidos o reconstituidos con arreglo a las instrucciones del fabricante; por separado o en combinación. En el caso de bebidas, exceptuados los licores de crema, la dosis máxima de E 1520 será de 1 g/l.
E 1517	Diacetato de glicerilo (diacetina)		
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)		
E 1520	1,2 propanodiol (propilenglicol)		



▼ M7

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 1204	Pullulan	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE en forma de cápsulas y tabletas	<i>quantum satis</i>
		Micropastillas para refrescar el aliento en forma de láminas	<i>quantum satis</i>
E 1452	Octenil succinato aluminico de almidón	Preparados vitamínicos encapsulados en complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	35 g/kg como complemento alimenticio

▼ B

► M2 <sup>(1)</sup> DO L 316 de 9. 12. 1994, p. 2. ◀

<sup>(2)</sup> Sólo E 493.

<sup>(3)</sup> Sólo E 492.

<sup>(4)</sup> Sin amianto.

<sup>(5)</sup> Sólo E 553b

<sup>(6)</sup> Si E 950, E 951, E 957 y E 959 se usan en combinación en el chicle, se reducirán proporcionalmente los niveles máximos de cada uno.

► M2 <sup>(7)</sup> Estas sustancias no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados que se rehidratan al ingerirlos. ◀

► M3 <sup>(8)</sup> DO L 160 de 12.6.1989, p. 1. ◀

► M6 <sup>(9)</sup> Las oleoresinas de especias se definen como extractos de especias de los que se ha evaporado el disolvente de extracción, dejando una mezcla del aceite volátil y el material resinoso de la especia. ◀

**▼B**

## ANEXO V

**SOPORTES Y DISOLVENTES SOPORTES PERMITIDOS**

*Nota:*

No se incluyen en esta lista:

- 1) las sustancias consideradas generalmente como productos alimenticios;
- 2) las sustancias a que se refiere el apartado 5 del artículo 1;

Nº E	Denominación	Uso restringido
<b>▼M3</b> E 1520	Propano-1,2-diol (propilenglicol)	Colorantes, emulgentes, antioxidantes y enzimas (máximo de 1g/kg en el producto alimenticio)
<b>▼B</b> E 422 E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Glicerina Sorbitol Manitol Isomaltosa Maltitol Lactitol Xilitol	
<b>▼M7</b> E 968	Eritritol	
<b>▼B</b> E 400-404	Ácido algínico y sus sales sódicas, potásicas, cálcicas y amónicas	
E 405 E 406 E 407 E 410 E 412 E 413 E 414 E 415 E 440	Alginato de propano-1,2-diol Agar Carragenano Goma garroñin Goma guar Goma tragacanto Goma arábica Goma xantana Pectinas	
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Monolaurato de sorbitano polioxietileno (polisorbato 20) Monooleato de sorbitano polioxietileno (polisorbato 80) Monopalmitato de sorbitano polioxietileno (polisorbato 40) Monoestearato de sorbitano polioxietileno (polisorbato 60) Triestearato de sorbitano polioxietileno (polisorbato 65)	} Antiespumantes

**▼B**

Nº E	Denominación	Uso restringido
E 442	Fosfátidos de amonio	Antioxidantes
E 460	Celulosa (microcristalina o en polvo)	
E 461	Metil celulosa	
<b>▼M7</b>		
E 462	Etilcelulosa	
<b>▼B</b>		
E 463	Hidroxipropil celulosa	
E 464	Hidroxipropil metil celulosa	
E 465	Etilmetil celulosa	
E 466	Carboximetil celulosa	
	Carboximetil celulosa sódica	
E 322	Lecitinas	
E 432-436	Polisorbatos 20, 40, 60, 65 y 80	
E 470 b	Sales magnésicas de ácidos grasos	
E 471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	
E 472 a	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	En colorantes y antioxidantes liposolubles
E 472 c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
E 472 e	Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
E 473	Sucroésteres de los ácidos grasos	
E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	
E 491	Monoestearato de sorbitano	En colorantes y antiespumantes
E 492	Triestearato de sorbitano	
E 493	Monolaurato de sorbitano	
E 494	Monooleato de sorbitano	
E 495	Monopalmitato de sorbitano	
E 1404	Almidón oxidado	
E 1410	Fosfato de monoalmidón	
E 1412	Fosfato de dialmidón	
E 1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
E 1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
E 1420	Almidón acetilado	
E 1422	Adipato de dialmidón acetilado	
E 1440	Almidón hidroxipropilado	
E 1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
E 1450	Octenil succinato sódico de almidón	

▼ **B**

Nº E	Denominación	Uso restringido
E 170	Carbonatos cálcicos	
E 263	Acetato cálcico	
E 331	Citratos sódicos	
E 332	Citratos potásicos	
E 341	Fosfatos de calcio	
E 501	Carbonatos potásicos	
E 504	Carbonatos de magnesio	
E 508	Cloruro de potasio	
E 509	Cloruro cálcico	
E 511	Cloruro magnésico	
E 514	Sulfato sódico	
E 515	Sulfato potásico	
E 516	Sulfato cálcico	
E 517	Sulfato amónico	
E 577	Gluconato potásico	
E 640	Glicina y su sal sódica	
E 1505	Citrato de trietilo	
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	
E 551	Dióxido de silicio	Emulgentes y colorantes, máx. 5 % ► <b>M7</b> Para el E 551: en E 171 dióxido de titanio y E 172 óxidos e hidróxidos de hierro (máx. 90 % con relación al pigmento) ◄
E 552	Silicato cálcico	
E 553 b	Talco	En colorantes, máx. 5 %
E 558	Bentonita	
E 559	Silicato aluminico (caolín)	
E 901	Cera de abejas	En colorantes
E 1200	Polidextrosa	
E 1201	Polivinilpirrolidona	En edulcorantes
E 1202	Polivinilpolipirrolidona	
▼ <b>M2</b>		
E 322	Lecitinas	Agentes de recubrimiento para frutas
E 432-436	Polisorbatos	
E 470 a	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos	
E 471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	
E 491-495	Sorbitoles	
E 570	Ácidos grasos	
E 900	Dimetilpolisiloxano	
	Polietilenglicol 6000	Edulcorantes

▼ M2

Nº E	Denominación	Uso restringido
E 425	Konjac i) goma konjac ii) glucomanans de konjac	
E 459	Ciclodextrina beta	1 g/kg
E 1451	Almidón acetilado oxidado	
E 468	Carboximetilcelulosa de sodio	Edulcorantes
	Goma de celulosa entrelazada	

▼ M6▼ M2

E 469	Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente	
-------	--	--

▼ M6

E 555	Silicato de potasio y aluminio	En dióxido de titanio (E 171) y óxidos e hidróxidos de hierro (E 172) (máximo. 90 % con relación al pigmento)
-------	--------------------------------	---

**▼ B**

## ANEXO VI

**ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN LOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD***Nota***▼ M2**

Los preparados y ►M7 alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles ◀ de lactantes y niños de corta edad podrán contener E 414 (goma de acacia o goma arábiga) y E 551 (dióxido de silicio) como resultado de la adición de preparados nutritivos que contengan un máximo de 150 g/kg de E 414 y 10 g/kg de E 551, así como E 421 (manitol) cuando es utilizado como portador de la vitamina B<sub>12</sub> (un mínimo de una parte de vitamina B<sub>12</sub> por 1 000 partes de manitol). El aporte de E 414 en el producto listo para consumo no deberá exceder los 10 mg/kg.

**▼ M6**

Los preparados y ►M7 alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles ◀ de lactantes y niños de corta edad podrán contener octenil succinato sódico de almidón (E 1450) como resultado de la adición de preparados vitamínicos o de preparados que contengan ácidos grasos poliinsaturados. La transferencia de E 1450 en el producto listo para el consumo no deberá exceder los 100 mg/kg procedentes de los preparados vitamínicos y 1 000 mg/kg de preparados que contengan ácidos grasos poliinsaturados.

**▼ M2**

Los preparados y ►M7 alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles ◀ para lactantes y niños de corta edad podrán contener E 301 (L-ascorbato sódico) utilizado a nivel de *quantum satis* en aditivos de recubrimiento de preparados nutritivos que contengan ácidos grasos poliinsaturados. El aporte de E 301 en el producto listo para el consumo no deberá exceder los 75 mg/l.

**▼ B**

Las dosis máximas de utilización se refieren a los alimentos listos para el consumo, preparados según las instrucciones del fabricante.

## PRIMERA PARTE

**ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS PARA LACTANTES SANOS***Notas*

1. Para la fabricación de leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L(+).

**▼ M2**

2. Si se añade a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 322, E 471, E 472 c y E 473, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.

**▼ B**

Nº E	Denominación	Dosis máxima
E 270	Ácido láctico [sólo la forma L(+)]	<i>quantum satis</i>
E 330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
E 338	Ácido fosfórico	Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 306 E 307 E 308	Estrato rico en tocoferoles Alfa tocoferol Gamma tocoferol	10 mg/l por separado o en combinación
E 309	Delta tocoferol	
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono- y diglicéridos	4 g/l

▼ M2

Nº E	Denominación	Dosis máxima
E 304	Palmitato de L-ascorbilo	10 mg/l
E 331	Citratos de sodio	2 g/l
E 332	Citratos de potasio	por separado o en combinación y de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 339	Fosfatos de sodio	1 g/l expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	Fosfatos de potasio	por separado o en combinación de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 412	Goma guar	1 g/l cuando el producto líquido contenga proteínas parcialmente hidrolizadas y se ajuste a las condiciones establecidas en el anexo IV de la Directiva 91/321/CEE y modificadas por la Directiva 96/4/CE
E 472 c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	7,5 g/l para productos en polvo 9 g/l para productos en forma líquida cuando los productos contengan proteínas, péptidos o aminoácidos parcialmente hidrolizados y se ajusten a las condiciones establecidas en el anexo IV de la Directiva 91/321/CEE y modificadas por la Directiva 96/4/CE
E 473	Sucroésteres de los ácidos grasos	120 mg/l en productos que contengan proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados

**▼B**

## SEGUNDA PARTE

**ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS DE  
CONTINUACIÓN PARA LACTANTES SANOS***Notas*

1. Para fabricar leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L(+).

**▼M2**

2. Si se añade a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 322, E 471, E 472 c y E 473, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.

**▼B**

3. Si se añaden a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 407, E 410 y E 412, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte alícuota en que las otras sustancias estén presentes en dicho alimento.

Nº E	Denominación	Dosis máxima
E 270	Ácido láctico [sólo la forma L(+)]	<i>quantum satis</i>
E 330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
E 306 E 307 E 308 E 309	Extracto rico en tocoferoles Alfa tocoferol Gamma tocoferol Delta tocoferol	10 mg/l por separado o en combinación
E 338	Ácido fosfórico	
E 440	Pectinas	5 g/l sólo en preparados de continuación acidificados
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono- y diglicéridos	4 g/l
E 407	Carragenano	0,3 g/l
E 410	Goma garrofin	1 g/l
E 412	Goma guar	1 g/l
<b>▼M2</b> E 304	Palmitato de L-ascorbilo	10 mg/l
E 331	Citratos de sodio	2 g/l
E 332	Citratos de potasio	por separado o en combinación y de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 339	Fosfatos de sodio	1 g/l expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	Fosfatos de potasio	por separado o en combinación y de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 472 c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	7,5 g/l para productos en polvo 9 g/l para productos en forma líquida cuando los productos contengan proteínas, péptidos o aminoácidos parcialmente hidrolizados y se ajusten a las condiciones establecidas en el anexo IV de la Directiva 91/321/CEE y modificadas por la Directiva 96/4/CE
E 473	Sucroésteres de los ácidos grasos	120 mg/l en productos que contengan proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados



## TERCERA PARTE

**ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS ►M7 ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES Y ALIMENTOS INFANTILES ◀ PARALACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD SANOS**

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333	Carbonatos de calcio Ácido acético Acetato de potasio Acetato de sodio Acetato de calcio Ácido láctico (*) Ácido málico (*) Lactato sódico (*) Lactato potásico (*) Lactato cálcico (*) Ácido cítrico Citratos de sodio Citratos de potasio Citratos de calcio	►M7 Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles ◀	<i>quantum satis</i> (sólo para ajustarel pH)
E 507 E 524 E 525 E 526	Ácido clorhídrico Hidróxido sódico Hidróxido potásico Hidróxido cálcico		
E 500 E 501 E 503	Carbonatos de sodio Carbonatos de potasio Carbonatos de amonio	►M7 Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles ◀	<i>quantum satis</i> (sólo como gasificantes)
E 300 E 301 E 302	Ácido L-ascórbico L-ascorbato sódico L-ascorbato cálcico	Bebidas a base de frutas y hortalizas, zumos y alimentos para niños  Alimentos a base de cereales que contengan grasas, incluidos galletas y bizcochos	Por separado o en combinación, expresados como ácido ascórbico  0,3 g/kg  0,2 g/kg
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	Palmitato de L-ascorbilo Extracto rico en tocoferoles Alfa tocoferol Gamma tocoferol Delta tocoferol	Cereales, galletas, bizcochos y alimentos para niños que contengan grasas	0,1 g/kg por separado o en combinación
E 338	Ácido fosfórico	►M7 Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles ◀	1 g/kg como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (sólo para ajustar el pH)
E 339 E 340 E 341	Fosfatos de sodio Fosfatos de potasio Fosfatos de calcio	Cereales	1 g/kg por separado en combinación, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 322	Lecitinas	Galletas y bizcochos Alimentos a base de cereales Alimentos para niños	10 g/kg
E 471 E 472 a E 472 b E 472 c	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos Ésteres acéticos de mono- y diglicéridos de ácidos grasos Ésteres lácticos de mono- y diglicéridos de ácidos grasos Ésteres cítricos de mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Galletas y bizcochos Alimentos a base de cereales Alimentos para niños	5 g/kg por separado o en combinación
E 400 E 401 E 402 E 404	Ácido alginico Alginato sódico Alginato potásico Alginato cálcico	Postres Pudín	0,5 g/kg por separado o en combinación

▼ B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Goma garrofin Goma guar Goma arábiga Goma xantana Pectinas	► <u>M7</u> Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles ◀	10 g/kg por separado o en combinación
		Alimentos a base de cereales sin gluten	20 g/kg por separado o en combinación
E 551	Dióxido de silicio	Cereales secos	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450 a E 575	Ácido tartárico (*) Tartrato sódico (*) Tartrato potásico (*) Tartrato cálcico (*) Difosfato disódico Glucono-delta-lactona	Galletas y bizcochos	5 g/kg como residuo
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450	Almidón oxidado Fosfato de monoalmidón Fosfato de dialmidón Fosfato de dialmidón fosfatado Fosfato de dialmidón acetilado Almidón acetilado Adipato de dialmidón acetilado Octenil succinato sódico de almidón	► <u>M7</u> Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles ◀	50 g/kg
▼ <u>M2</u>			
E 333	Citratos de calcio (1)	En productos a base de frutas con bajo contenido en azúcar	<i>quantum satis</i>
E 341	Fosfatos de calcio (1)	En postres a base de frutas	1 g/kg como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 1451	Almidón acetilado oxidado	► <u>M7</u> Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles ◀	50 g/kg

▼ B

(\*) Sólo la forma L(+).

► M2 (1) No se aplica la nota de la cuarta parte. ◀

▼ B

## CUARTA PARTE

▼ M6

**ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN LOS ALIMENTOS  
PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD PARA FINES  
MÉDICOS ESPECIALES, TAL COMO SE DEFINEN EN LA DIRECTIVA  
1999/21/CE <sup>(1)</sup>**

▼ B

Se aplicarán las tablas contenidas en las partes 1 a 3 del Anexo VI.

▼ M2

Nº E	Denominación	Dosis máximas	Condiciones especiales
E 401	Alginato sódico	1 g/l	Desde los cuatro meses en productos alimenticios especiales con la composición requerida para tratar trastornos metabólicos y para alimentación por sonda general
E 405	Alginato de propano -1, 2-diol	200 mg/l	A partir de los doce meses en dietas especializadas destinadas a niños que no toleren la leche de vaca o con defectos metabólicos congénitos
E 410	Goma garrofin	10 g/l	Desde el nacimiento, en productos destinados a reducir el reflujo gastroesofágico
E 412	Goma guar	10 g/l	Desde el nacimiento, en productos líquidos que contengan proteínas hidrolizadas, péptidos o aminoácidos, de conformidad con las condiciones recogidas en el anexo IV de la Directiva 91/321/CEE, modificada por la Directiva 96/4/CE
E 415	Goma xantana	1,2 g/l	Desde el nacimiento, en productos basados en aminoácidos o péptidos destinados a pacientes con problemas de mala absorción de proteínas, deficiencias del aparato gastrointestinal o errores innatos del metabolismo
E 440	Pectinas	10 g/l	Desde el nacimiento, en productos utilizados en casos de trastornos gastrointestinales
E 466	Carboximetil celulosa sódica	10 g/l o kg	Desde el nacimiento, en productos destinados al tratamiento dietético de trastornos metabólicos
E 471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	5 g/l	Desde el nacimiento en dietas especializadas, en particular, en dietas sin proteínas
E 472c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos	7,5 g/l para productos en polvo 9 g/l para productos en forma líquida	Desde el nacimiento
E 473	Sucroésteres de ácidos grasos	120 mg/l	Productos que contengan proteínas, péptidos y aminoácidos hidrolizados
E 1450	Octenil succinato sódico de almidón	20 g/l	Preparados para lactantes y preparados de continuación para lactantes

<sup>(1)</sup> Directiva 1999/21/CE de la Comisión, de 25 de marzo de 1999, sobre alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales (DO L 91 de 7.4.1999, p. 29).