

de información, y en la seguridad correspondiente a ambos campos.

Plan de Obtención y Modernización de los Sistemas de Información, donde se establecen los sistemas que necesita el Departamento, se determina el proceso a seguir y se fijan sus prioridades.

4. Relación con otros Planes Directores:

Para evitar duplicidades o vacíos todos los Centros Directivos del Departamento que elaboren Planes Directores tendrán en cuenta lo previsto en este Plan Director.

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

3366 *REAL DECRETO 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.*

La Directiva 89/107/CE, del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano, fue incorporada al ordenamiento jurídico interno por el Real Decreto 1111/1991, de 12 de julio, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios, aprobada por el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, y modificada por el Real Decreto 1339/1988, de 28 de octubre.

La mencionada Directiva 89/107/CE incluía distintas categorías de aditivos, entre ellas, las de otros aditivos distintos de colorantes y edulcorantes, cuyo desarrollo se preveía fuera realizado en un futuro mediante Directivas específicas.

Tal previsión se llevó a cabo, en una primera etapa, a través de la aprobación de la Directiva 95/2/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero, relativa a los aditivos distintos de colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios, incorporada a nuestro ordenamiento mediante el Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

La experiencia adquirida en la aplicación de la Directiva 95/2/CE, así como la evolución científica y técnica en el ámbito de los aditivos, dio lugar a sucesivas modificaciones reguladas en la Directiva 96/85/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de diciembre, y la Directiva 98/72/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de octubre, incorporadas a nuestro ordenamiento jurídico mediante el Real Decreto 494/1998, de 27 de marzo, y el Real Decreto 994/2000, de 2 de junio, respectivamente, modificaciones ambas del Real Decreto 145/1997, de 31 de enero.

Posteriormente, la publicación de la Directiva 2001/5/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de febrero, modifica por tercera vez la Directiva 95/2/CE, con el fin de autorizar el uso de algunos aditivos que han sido recientemente evaluados por el Comité Científico de la Alimentación Humana, incorporar

el uso en el ámbito comunitario de determinados aditivos que ya habían sido autorizados provisionalmente en algunos Estados y permitir nuevas aplicaciones de otros ya autorizados.

Como consecuencia, se ha llevado a cabo la refundición en un único texto del Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, sus modificaciones, el Real Decreto 494/1998, de 27 de marzo; el Real Decreto 994/2000, de 2 de junio, y la Directiva 2001/5/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de febrero, por la que se modifica la Directiva 95/2/CE, relativa a aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes.

Con la presente disposición, se pretende garantizar la protección de la salud y la información de los consumidores, evitar los obstáculos a la libre circulación de los alimentos en los que se hayan utilizado aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes, en las condiciones que autoriza el presente Real Decreto, a la vez que propiciar la supresión de condiciones desleales entre competidores, dentro del marco de la consecución del mercado interior. Asimismo se establecen normas estrictas para el empleo de aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes en los preparados para lactantes y en los preparados de continuación, así como en los alimentos de destete.

En el ámbito de aplicación del presente Real Decreto se incluyen determinadas sustancias con dualidad de actividad, función de aditivo y función fitosanitaria, por lo que habrá que tener en cuenta para su utilización el Real Decreto 2163/1994, por el que se implanta el sistema armonizado comunitario de comercialización de productos fitosanitarios, y el Real Decreto 280/1994, por el que se establecen los límites máximos de sus residuos en productos de origen vegetal, incluidas las frutas y hortalizas.

Se ha omitido del presente Real Decreto el tiabendazol, en consonancia con el Real Decreto 994/2000, de 2 de junio, por el que se modifica el Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

Asimismo, se ha incluido expresamente el término español «mermeladas», cuya denominación, claramente sancionada por el uso, no ha sido explícitamente incluida en las correspondientes Directivas comunitarias. El término «mermeladas» aparece en el apartado de «preparados de fruta para extender» con la intención de establecer explícitamente los usos y dosis de determinados aditivos ya regulados en dichos productos.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución y de acuerdo con el artículo 40.4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, a excepción del artículo 8, que tiene su amparo en el artículo 149.1.10.^a de la Constitución y en el artículo 38 de la Ley General de Sanidad.

Para su elaboración han sido consultados los representantes de los sectores afectados, habiendo emitido informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de febrero de 2002,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. El presente Real Decreto tiene por objeto aprobar la lista positiva de los aditivos distintos de colorantes y edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, en los términos previstos en los anexos I al VI.

2. Esta disposición se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en otros Reales Decretos que permiten el uso de algunos aditivos alimentarios, que figuran en los anexos de este Real Decreto y que se utilizan como edulcorantes o colorantes.

3. Este Real Decreto se aplicará asimismo sin que sean afectadas las disposiciones específicas que regulan la composición y denominación de los productos alimenticios.

Los productos y categorías de productos enumerados en los anexos se mencionan en los mismos a los exclusivos efectos de la regulación de los empleos y dosis de los aditivos correspondientes.

4. A efectos del presente Real Decreto, no se considerarán aditivos alimentarios las siguientes sustancias:

a) Las sustancias utilizadas para el tratamiento del agua potable con arreglo a lo dispuesto en el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.

b) Los productos que contienen pectinas y derivados de pulpa de manzana desecada o pieles de cítricos, o de mezcla de ambos, por la acción de ácidos diluidos seguido 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 amilolíticas.

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 correspondientes que no tengan función de aditivos.

h) Los caseinatos y la caseína.

i) La inulina.

j) Las enzimas (con exclusión de las mencionadas en los anexos).

Artículo 2. *Definiciones.*

1. A efectos del presente Real Decreto, se entiende por:

a) Acidulantes: las sustancias que incrementan la acidez de un alimento o le confieren un sabor ácido.

b) Agentes de carga: las sustancias que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.

c) 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.

d) 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.

e) Agentes tratamiento de harina: las sustancias que se añaden a la harina o a la masa panaria para mejorar su calidad de cocción.

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) 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.

i) Conservadores: las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismos.

j) Correctores de la acidez: las sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento.

k) 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.

l) 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.

m) Espesantes: las sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.

n) Espumantes: las sustancias que hacen posible formar o mantener una dispersión homogénea de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.

ñ) 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, y también incluyen las sustancias que estabilizan, retienen o intensifican un color existente en un alimento.

o) Gases de envasado: los gases distintos del aire, introducidos en un envase antes, durante o después de colocar en él un producto alimenticio.

p) Gases propelentes: los gases diferentes del aire que expulsan los alimentos de un recipiente.

q) Gasificantes: las sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa.

r) Gelificantes: las sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel.

s) 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 una sustancia sólida en polvo en un medio acuoso.

t) Potenciadores del sabor: las sustancias que realzan el sabor y/o el aroma que tiene un alimento.

u) 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.

v) Secuestrantes: las sustancias que forman complejos químicos con iones metálicos.

w) Soportes (incluidos los disolventes soportes): las sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica, y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico, a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso.

2. Conforme al presente Real Decreto, se entiende por «alimentos no elaborados»: aquellos que no han sido sometidos a ningún tratamiento que haya alterado sustancialmente su estado inicial. No obstante, podrán ser objeto de operaciones tales como de división, partición,

troceado, deshuesado, picado, pelado, mondado, des- pellejado, molido, cortado, lavado, cepillado, ultracon- gelado o congelado, refrigerado, triturado o descasca- rado, envasado o sin envasar, sin perder por ello su con- dición de alimento no elaborado.

Artículo 3. *Condiciones de utilización.*

1. A los efectos mencionados en el apartado 1 del artículo 2, así como para los agentes de tratamiento de la harina distintos de los emulgentes, solo podrán utilizarse en los productos alimenticios las sustancias que figuran en los anexos I, III, IV y V.

2. Los aditivos alimentarios relacionados en el anexo I se podrán utilizar de acuerdo con el principio de «quantum satis» en los productos alimenticios en general, a excepción de aquellos alimentos que figuren en el anexo II, para los cuales se autoriza un número limitado de estos mismos aditivos.

3. Salvo en aquellos casos en los que se disponga específicamente lo contrario por el anexo II, queda pro- hibida la utilización de los aditivos alimentarios relacio- nados en el anexo I en:

a) Los alimentos no elaborados tal y como se defi- nen en el apartado 2 del artículo 2.

b) La miel, tal y como se define en la Orden de 5 de agosto de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad sobre la miel.

c) Los aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal.

d) La mantequilla.

e) La leche (incluida la entera, la desnatada y la semidesnatada), pasterizadas y esterilizadas (incluida la esterilización UHT) y la nata entera pasterizada.

f) Los productos lácteos fermentados por la acción de organismos vivos, sin aromatizantes.

g) El agua mineral natural y el agua de manantial, tal como se definen en el Real Decreto 1164/1991, de 22 de julio, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comer- cio de aguas de bebida envasada.

h) El café, excluido el instantáneo aromatizado, y los extractos de café.

i) El té en hojas sin aromatizantes.

j) Los azúcares definidos en el Real Decre- to 1261/1987, de 11 de septiembre, por el que se aprue- ba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elabora- ción, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.

k) La pasta seca, salvo la pasta sin gluten, de con- formidad con lo dispuesto en el Real Decre- to 1809/1991, de 13 de diciembre, así como la des- tinada a dietas hipoproteicas.

l) El suero de mantequilla natural sin aromatizantes, excluido el suero de mantequilla esterilizado.

4. Asimismo, queda prohibida la utilización de los aditivos alimentarios relacionados en el anexo I en los alimentos para lactantes, preparados de continuación y los alimentos para niños de corta edad contemplados en los Reales Decretos 72/1998, de 23 de enero, y 490/1998, de 27 de marzo, respectivamente, los cuales estarán sujetos a las disposiciones del anexo VI, incluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad, regu- lados por el Real Decreto 1091/2000, de 9 de junio.

5. Los productos alimenticios enumerados en el anexo II solo podrán contener aquellos aditivos referen- ciados en dicho anexo y aquellos otros referenciados en los anexos III y IV, en las condiciones especificadas en los mismos.

6. Los aditivos contenidos en las listas de los anexos III y IV solo podrán utilizarse en los productos

alimenticios mencionados en dichos anexos y en las con- diciones allí especificadas.

7. Los aditivos relacionados en el anexo V podrán usarse como soportes o disolventes soportes para adi- tivos alimentarios en las condiciones allí especificadas.

8. La expresión «quantum satis» utilizada en los anexos del presente Real Decreto significa que no se especifica ningún nivel máximo de uso. No obstante, los aditivos se utilizarán con arreglo a las buenas prác- ticas de fabricación a un nivel que no sea superior al necesario para conseguir el objetivo pretendido y a con- dición de que no confundan al consumidor.

9. Las dosis máximas de utilización que figuran en los anexos se refieren a los alimentos dispuestos para su comercio, salvo en aquellos casos en los que se dis- ponga especialmente la dosis de uso según otro con- cepto.

10. Las disposiciones contenidas en la presente nor- ma se aplicarán a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial, de conformidad con lo defi- nido en el artículo 2 del Real Decreto 2685/1976 por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de prepa- rados alimenticios para regímenes dietéticos y/o espe- ciales, y su modificación, según el Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre.

Artículo 4. *Utilización de aditivos alimentarios distintos de edulcorantes y colorantes en alimentos com- puestos.*

1. Sin perjuicio de lo estipulado en otras disposi- ciones específicas, se podrá permitir la presencia de un aditivo en un alimento compuesto, distinto de los men- cionados en los apartados 3, 4 y 5 del artículo 3 del presente Real Decreto, siempre que el aditivo alimentario esté permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto.

2. Asimismo, se podrá permitir la presencia de un aditivo alimentario en un alimento que esté destinado a servir únicamente para la preparación de un alimento compuesto, siempre que este último se ajuste a las direc- trices de esta disposición.

3. Los apartados 1 y 2 del presente artículo no serán de aplicación a los preparados para lactantes, preparados de continuación, alimentos de destete, alimentación con fines médicos especiales, según la legislación vigente, excepto cuando se disponga específicamente lo contra- rio.

Artículo 5. *Aditivos de venta directa al consumidor final.*

Serán aditivos de venta directa al consumidor final, todos los incluidos en el anexo I, así como los com- prendidos entre los números E-620 a E-635, que figuran en el anexo IV.

Artículo 6. *Etiquetado.*

Para su comercialización, el etiquetado de los aditivos alimentarios contemplados en este Real Decreto se ajus- tará a lo dispuesto en el artículo 8 del Real Decre- to 1111/1991, de 12 de julio, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de los aditivos ali- mentarios, aprobada por el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, y modificada por Real Decre- to 1339/1988, de 28 de octubre.

Artículo 7. Régimen sancionador.

1. Las infracciones previstas en los apartados posteriores del presente artículo darán lugar a la imposición de las sanciones establecidas en el artículo 36 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, previa la instrucción del expediente correspondiente, conforme a lo establecido en el capítulo VI del título I de la citada Ley y en el Título IX de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2. Infracciones leves: se considerará infracción leve el incumplimiento de lo establecido en el presente Real Decreto, en cuanto no pueda ser considerado como falta grave o muy grave, según preceptúa el artículo 35.A) 3.ª de la Ley General de Sanidad.

3. Infracciones graves:

a) El incumplimiento de las normas de etiquetado de los aditivos alimentarios regulados por el presente Real Decreto, lo que se considera como supuesto de los previstos en el artículo 35.B) 1.ª y 2.ª de la Ley General de Sanidad.

b) La reincidencia en la comisión de infracciones leves, en los últimos tres meses, según preceptúa el artículo 35.B) 7.ª de la Ley General de Sanidad.

4. Infracciones muy graves:

a) La utilización de un aditivo distinto de colorantes y edulcorantes no incluido en las listas que figuran en los anexos de este Real Decreto, lo que se considera como un supuesto de los previstos en el artículo 35.C) 1.ª y 2.ª de la Ley General de Sanidad.

b) La utilización de los aditivos distintos de colorantes y edulcorantes en alguno de los productos alimenticios relacionados en los apartados 3, 4 y 5 del artículo 3, siempre que no existan disposiciones específicas en los anexos II, III y IV que lo permitan, lo que se considera como un supuesto de los previstos en el artículo 35.C) 1.ª y 2.ª de la Ley General de Sanidad.

c) La utilización de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para usos diferentes de los recogidos en cualquiera de los anexos del presente Real Decreto y de su ámbito de aplicación, excepto cuando estos aditivos alimentarios tengan acción como edulcorantes, lo que se considera como un supuesto de los previstos en el artículo 35.C) 1.ª y 2.ª de la Ley General de Sanidad.

d) La utilización de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes en dosis superiores y/o para productos alimenticios distintos de los contemplados en este Real Decreto, lo que se considera como un supuesto de los previstos en el artículo 35.C) 1.ª y 2.ª de la Ley General de Sanidad.

e) La reincidencia en la comisión de faltas graves, en los últimos cinco años, de acuerdo con lo preceptuado en el artículo 35.C) 8.ª de la Ley General de Sanidad.

5. Para la imposición de las sanciones que correspondan se tendrá en consideración el grado de dolo o culpa existente. Asimismo, las sanciones que se impongan serán, en todo caso, independientes de las medidas de policía sanitaria que puedan adoptar las autoridades competentes en defensa de la salud pública.

Artículo 8. Productos procedentes de terceros países.

1. Los productos alimenticios procedentes de terceros países, y que contengan los aditivos alimentarios regulados por la presente disposición, deberán cumplir con lo establecido en el presente Real Decreto.

2. Los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes, procedentes de terceros países, que se vayan a utilizar en los productos alimenticios deberán ajustarse a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Disposición adicional única. Título competencial.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución y de acuerdo con lo establecido en el artículo 40.4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, a excepción del artículo 8, que tiene su amparo en el artículo 149.1.10.ª de la Constitución y en el artículo 38 de la citada Ley 14/1986.

Disposición transitoria única. Prórroga de comercialización.

Los aditivos E-949 Hidrógeno; E-650 Acetato de Zinc; E-943 a Butano; E-943 b Isobutano; E-944 Propano y E-1520 Propano-1,1-diol (propilenglicol) que se incluyen en los anexos I, IV y V respectivamente, cumplirán con lo establecido en el presente Real Decreto a partir del 24 de agosto de 2002.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto y, en particular, el Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, y sus modificaciones; el Real Decreto 494/1998, de 27 de marzo, y el Real Decreto 994/2000, de 2 de junio.

Disposición final única. Entrada en vigor.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 1 de febrero de 2002.

JUAN CARLOS R.

La Ministra de Sanidad y Consumo,
CELIA VILLALOBOS TALERO

A N E X O I

ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS CON CARÁCTER GENERAL EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CONTEMPLADOS EN EL APARTADO 3 DEL ARTICULO 3.

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 3, según el principio de quantum satis.
- 2.- Las sustancias citadas con los números E-407 y E-440 podrán ser normalizadas con azúcares, siempre que así se indique junto a su número y denominación.
- 3.- Explicación de los símbolos empleados.

* Las sustancias E-290, E-938, E-939, E-941, E-942, E-948 y E949 podrán utilizarse también en los productos alimenticios mencionados en el apartado 3 del Artículo 3.

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

► Solamente puede utilizarse como agente de tratamiento de la harina.

Nº E	Denominaciones
E-170	Carbonatos de calcio
	i) Carbonato cálcico
	ii) Carbonato ácido de calcio
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	Dioxido de carbono *
E-296	Ácido málico
E-300	Ácido ascórbico
E-301	Ascorbato sódico

Nº E	Denominaciones
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
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 sódio
E-351	Malato potásico

Nº E	Denominaciones	Nº E	Denominaciones
E-352	Malatos de calcio i) Malato cálcico ii) Malato ácido de calcio	E-471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos
E-354	Tartrato cálcico	E-472 a	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E-380	Citrato triamónico	E-472 b	Ésteres lácticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E-400	Ácido algínico	E-472 c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E-401	Alginato sódico	E-472 d	Ésteres tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E-402	Alginato potásico	E-472 e	Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E-403	Alginato amónico	E-472 f	Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E-404	Alginato cálcico	E-500	Carbonatos de sodio
E-406	Agar-agar		i) Carbonato sódico
E-407	Carragenanos		ii) Carbonato ácido de sodio
E-407 a	Algas Eucheuma transformadas		iii) Sesquicarbonato de sodio
E-410	Goma garrofin #	E-501	Carbonatos de potasio
E-412	Goma guar #		i) Carbonato potásico
E-413	Goma tragacanto		ii) Carbonato ácido de potasio
E-414	Goma arabiga	E-503	Carbonatos de amonio
E-415	Goma xantana #		i) Carbonato amónico
E-417	Goma tara #		ii) Carbonato ácido de amonio
E-418	Goma gellan	E-504	Carbonatos de magnesio
E-422	Glicerina		i) Carbonato magnésico
E-440	Pectinas i) Pectina ii) Pectina amidada		ii) Carbonato ácido de magnesio
E-460	Celulosa i) Celulosa microcristalina ii) Celulosa en polvo	E-507	Ácido clorhídrico
E-461	Metil celulosa	E-508	Cloruro potásico
E-463	Hidroxipropil celulosa	E-509	Cloruro cálcico
E-464	Hidroxipropil metil celulosa	E-511	Cloruro magnésico
E-465	Etilmetil celulosa	E-513	Ácido sulfúrico
E-466	Carboximetil celulosa Carboximetil celulosa sódica	E-514	Sulfatos de sodio
			i) Sulfato sódico
			ii) Sulfato ácido de sodio
E-469	Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente	E-515	Sulfatos de potasio
E-470 a	Salas sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos		i) Sulfato potásico
E-470 b	Salas magnésicas de ácidos grasos		ii) Sulfato ácido de potasio
		E-516	Sulfato cálcico
		E-524	Hidróxido sódico
		E-525	Hidróxido potásico

Nº E

Denominaciones

- E-526Hidróxido cálcico
- E-527Hidróxido amónico
- E-528Hidróxido magnésico
- E-529Óxido de calcio
- E-530Óxido de magnesio
- E-570Ácidos grasos
- E-574Ácido glucónico
- E-575Glucono - delta - lactona
- E-576Gluconato sódico
- E-577Gluconato potásico
- E-578Gluconato cálcico
- E-640Glicina y su sal sódica
- E-920L-Cisteína ▶
- E-938Argon *
- E-939Helio *
- E-941Nitrógeno *
- E-942Óxido nitroso *
- E-948Oxígeno *
- E-949Hidrógeno *
- E-1103Invertasa
- E-1200Polidextrosa
- E-1404Almidón oxidado
- E-1410Fosfato de monoalmidón
- E-1412Fosfato de dialmidón
- E-1413Fosfato fosfatado de dialmidón
- E-1414Fosfato acetilado de dialmidón
- E-1420Almidón acetilado
- E-1422Adipato acetilado de dialmidón
- E-1440Hidroxiopropil almidón
- E-1442Fosfato de hidroxipropil dialmidón
- E-1450Octenil succinato sódico de almidón
- E-1451Almidón acetilado oxidado

ANEXO II

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

ACEITES Y GRASAS

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Aceites y grasas de origen animal o vegetal sin emulsionar (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva)	E 304 Ésteres de ácidos grasos del ácido ascórbico	Quantum satis
	E 306 Extracto rico en tocoferoles	Quantum satis
	E 307 Alfa-tocoferol	Quantum satis
	E 308 Gama-tocoferol	Quantum satis
	E 309 Delta-tocoferol	Quantum satis
	E-322 Lectinas	30 g/l
	E-471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos	10 g/l
	E-330 Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331 Citratos de sodio	Quantum satis
	E-332 Citratos de potasio	Quantum satis
	E-333 Citratos de calcio	Quantum satis
	E 270 Ácido láctico	Quantum satis
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 300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E 304 Ésteres de ácidos grasos del ácido ascórbico	Quantum satis
	E 306 Extracto rico en tocoferoles	Quantum satis
	E 307 Alfa-tocoferol	Quantum satis
	E 308 Gama-tocoferol	Quantum satis
	E 309 Delta-tocoferol	Quantum satis
	E-322 Lectinas	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	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	Quantum satis
Aceite de oliva refinado incluido el aceite de orujo de aceituna	E-331 Citratos de sodio	Quantum satis
	E-332 Citratos de potasio	Quantum satis
	E-333 Citratos de calcio	Quantum satis
	E-307 Alfa Tocoferol	200 mg/l

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Leche parcial o totalmente deshidratada, según Orden de 11 de febrero de 1.987 y modificaciones	E-300	Ácido ascórbico
	E-301	Ascorbato sódico
	E-304	Ésteres de ácidos grasos del ácido ascórbico
	E-322	Lectinas
	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
Nata entera pasteurizada	E-401	Alginato sódico
	E-402	Alginato potásico
	E-407	Carragenanos
	E-466	Carboximetilcelulosa sódica
Mantequilla de nata agria	E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos
	E-500	Carbonatos de sodio

PAN Y PANES ESPECIALES

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Pan	E-260	Ácido acético
	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 del ácido ascórbico
	E-322	Lectinas
	E-325	Lactato sódico
	E-326	Lactato potásico
	E-327	Lactato cálcico
		Quantum satis
		Quantum satis
		Quantum satis
		Quantum satis

ARROZ

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Arroz de cocción rápida	E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos
	E-472 a	Ésteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos

CACAO Y CHOCOLATE

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Productos de cacao y de chocolate según el Real Decreto 822/1990 de 22 de junio	E-330	Ácido cítrico
	E-322	Lectinas
	E-334	Ácido tartárico
	E-422	Glicerina
	E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos
	E-170	Carbonatos de calcio
	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 de amonio
	E-528	Hidróxido de magnesio
	E-530	Óxido de magnesio
	E-414	Goma arábica
	E-440	Pectinas
		Quantum satis (únicamente como agentes de recubrimiento)
		7% en materia seca sin grasa, expresados como carbonatos de potasio

CERVEZA

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Cerveza	E-270	Ácido láctico
	E-300	Ácido ascórbico
	E-301	Ascorbato sódico
	E-330	Ácido cítrico
	E-414	Goma arábica
		Quantum satis

PRODUCTOS CÁRNICOS

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Preparados envasados de carne picada fresca	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301 Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-302 Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331 Citratos de sodio	Quantum satis
	E-332 Citratos de potasio	Quantum satis
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E-333 Citratos de calcio	Quantum satis
	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301 Ascorbato sódico	Quantum satis

PRODUCTOS DE LA PESCA

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301 Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-302 Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331 Citratos de sodio	Quantum satis
	E-332 Citratos de potasio	Quantum satis
	E-333 Citratos de calcio	Quantum satis

PRODUCTOS VEGETALES ELABORADOS

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Confituras extra, y jaleas extra según el Real Decreto 670/1990 de 25 de Mayo	E-270 Ácido láctico	Quantum satis
	E-296 Ácido málico	Quantum satis
	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-327 Lactato cálcico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331 Citratos sódicos	Quantum satis
	E-333 Citratos cálcicos	Quantum satis
	E-334 Ácido tartárico	Quantum satis
	E-335 Tartratos sódicos	Quantum satis
	E-350 Malatos sódicos	Quantum satis
	E-440 Pectinas	Quantum satis
	E-471 Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Pan	E-471 Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
	E-472 a Ésteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
	E-472 d Ésteres tartáricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
	E-472 e Ésteres monoacetil-tartárico y diacetil-tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
	E-472 f Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
Pain courant français	E-260 Ácido acético	Quantum satis
	E-261 Acetato potásico	Quantum satis
	E-262 Acetatos de sodio	Quantum satis
	E-263 Acetato cálcico	Quantum satis
	E-270 Ácido láctico	Quantum satis
	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301 Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-302 Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-304 Ésteres de ácidos grasos del ácido ascórbico	Quantum satis
	E-322 Lectinas	Quantum satis
	E-325 Lactato sódico	Quantum satis
	E-326 Lactato potásico	Quantum satis
	E-327 Lactato cálcico	Quantum satis
	E-471 Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis

PASTAS ALIMENTICIAS

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Pastas alimenticias frescas	E-270 Ácido láctico	Quantum satis
	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301 Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-322 Lectinas	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	Quantum satis
	E-334 Ácido tartárico	Quantum satis
	E-471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Quantum satis
	E-575 Glucono-delta-lactona	Quantum satis

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Confituras, jaleas, marmalades y mermeladas de valor energético reducido	E-406 Agar - Agar	10 g/kg (por separado o en combinación)
	E-407 Carragenanos	
	E-410 Goma garrofin	
	E-412 Goma guar	
	E-415 Goma xantana	
	E-418 Goma gellan	
	E-440 Pectinas	Quantum satis
	E-471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Quantum satis
	E-509 Cloruro cálcico	Quantum satis
	E-524 Hidróxido sódico	Quantum satis
Preparados a base de fruta para extender, incluidos los de valor energético reducido	E-270 Ácido láctico	Quantum satis
	E-296 Ácido málico	Quantum satis
	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-327 Lactato cálcico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331 Citratos sódicos	Quantum satis
	E-333 Citratos cálcicos	Quantum satis
	E-334 Ácido tartárico	Quantum satis
	E-335 Tartratos sódicos	Quantum satis
	E-350 Malatos sódicos	Quantum satis
	E-400 Ácido alginico	10 g/kg (por separado 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	Quantum satis
	E-440 Pectinas	
	E-471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos	
	E-509 Cloruro cálcico	
	E-524 Hidróxido sódico	
	E-300 Ácido ascórbico	
	E-301 Ascorbato sódico	
	E-302 Ascorbato cálcico	
	E-330 Ácido cítrico	
	E-331 Citratos de sodio	
Compota de fruta	E-332 Citratos de potasio	Quantum satis
	E-333 Citratos de calcio	Quantum satis

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Confituras, jaleas, marmalades y mermeladas según el Real Decreto 670/1990 de 25 de Mayo	E-270 Ácido láctico	Quantum satis
	E-296 Ácido málico	Quantum satis
	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-327 Lactato cálcico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331 Citratos sódicos	Quantum satis
	E-333 Citratos cálcicos	Quantum satis
	E-334 Ácido tartárico	Quantum satis
	E-335 Tartratos sódicos	Quantum satis
	E-350 Malatos sódicos	Quantum satis
	E-400 Ácido alginico	10 g/kg (por separado 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	
	E-440 Pectinas	Quantum satis
	E-471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos	
	E-509 Cloruro cálcico	
	E-524 Hidróxido sódico	
Confituras, jaleas, marmalades y mermeladas de valor energético reducido	E-270 Ácido láctico	Quantum satis
	E-296 Ácido málico	Quantum satis
	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-327 Lactato cálcico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331 Citratos sódicos	Quantum satis
	E-333 Citratos cálcicos	Quantum satis
	E-334 Ácido tartárico	Quantum satis
	E-335 Tartratos sódicos	Quantum satis
	E-350 Malatos sódicos	Quantum satis
	E-400 Ácido alginico	10 g/kg (por separado 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	
	E-440 Pectinas	Quantum satis
	E-471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos	
	E-509 Cloruro cálcico	
	E-524 Hidróxido sódico	

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Quesos de tipo mozzarella y quesos obtenidos a partir de lactosueros	E-260 Ácido acético	Quantum satis
	E-270 Ácido láctico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	Quantum satis
	E-575 Glucono-delta-lactona	Quantum satis
Queso madurado en lonchas y rallado	E-170 Carbonatos de calcio	Quantum satis
	E-460 Celulosas	Quantum satis
	E-504 Carbonatos de magnesio	Quantum satis
	E-509 Cloruro cálcico	Quantum satis
	E-575 Glucono-delta-lactona	Quantum satis

VINOS

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Vinos y vinos espumosos; mosto de uva parcialmente fermentado	Aditivos autorizados: de acuerdo con los Reglamentos (CEE) nº 1493/99, 4252/88, 1037/2001 y 1099/2001 De acuerdo con el Reglamento (CEE) nº 1037/2001 del Consejo de 22 de mayo de 2001, por el que se autoriza la oferta y la entrega para el consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 1493/99.	pro memoria

ZUMOS

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Zumos de frutas según el Real Decreto 1650/1991 de 8 de Noviembre	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	3 g/l
Zumo de uva, según el Real Decreto 1650/1991, de 8 de Noviembre y Real Decreto 1044/87 de 31 de Julio	E-170 Carbonatos de calcio	Quantum satis
	E-336 Tartratos de potasio	Quantum satis
	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	3 g/l
Néctares, según el Real Decreto 1650/1991, de 8 de Noviembre	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	5 g/l
	E-270 Ácido láctico	5 g/l
Zumos de piña según el Real Decreto 1650/1991 de 8 de Noviembre	E-296 Ácido málico	3 g/l
	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	3 g/l
	E-440 Pectinas	3 g/l

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas.	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301 Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-302 Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331 Citratos de sodio	Quantum satis
	E-332 Citratos de potasio	Quantum satis
	E-333 Citratos de calcio	Quantum satis
Patatas envasadas peladas y sin elaborar	E-260 Ácido acético	Quantum satis
	E-261 Acetato potásico	Quantum satis
	E-262 Acetatos sódicos	Quantum satis
	E-263 Acetato cálcico	Quantum satis
	E-270 Ácido láctico	Quantum satis
	E-296 Ácido málico	Quantum satis
	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301 Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-302 Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-325 Lactato sódico	Quantum satis
	E-326 Lactato potásico	Quantum satis
	E-327 Lactato cálcico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331 Citratos sódicos	Quantum satis
	E-332 Citratos potásicos	Quantum satis
	E-333 Citratos cálcicos	Quantum satis
	E-334 Ácido tartárico	Quantum satis
Zanahorias peladas y/o cortadas preenvasadas y no elaboradas	E-335 Tartratos sódicos	Quantum satis
	E-336 Tartratos potásicos	Quantum satis
	E-337 Tartrato doble de sodio y potasio	Quantum satis
	E-509 Cloruro cálcico	Quantum satis
	E-575 Glucono-delta-lactona	Quantum satis
Zanahorias y/o cortadas preenvasadas y no elaboradas	E-401 Alginato de sodio	Quantum satis

QUESOS

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Quesos madurados	E-170 Carbonatos de calcio	Quantum satis
	E-504 Carbonatos de magnesio	Quantum satis
	E-509 Cloruro cálcico	Quantum satis
	E-575 Glucono-delta-lactona	Quantum satis

ANEXO III

CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES PERMITIDOS EN DETERMINADAS CONDICIONES

Parte A: Sorbatos, benzoatos y p-hidroxibenzoatos.

Nº E	Denominaciones	Abreviatura
E-200	Ácido sórbico	Sa
E-202	Sorbato potásico	
E-203	Sorbato cálcico	
E-210	Ácido benzoico	Ba ⁽¹⁾
E-211	Benzoato sódico	
E-212	Benzoato potásico	
E-213	Benzoato cálcico	
E-214	p-hidroxibenzoato de etilo	PHB
E-215	p-hidroxibenzoato sódico de etilo	
E-216	p-hidroxibenzoato de propilo	
E-217	p-hidroxibenzoato sódico de propilo	
E-218	p-hidroxibenzoato de metilo	
E-219	p-hidroxibenzoato sódico de metilo	

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

- Notas:
- 1A El uso de abreviaturas para designar grupos de aditivos, no autoriza su utilización en el etiquetado.

2A Las dosis de todas las sustancias mencionadas anteriormente se expresan como ácido libre.

3A Significado 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.

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Néctares de piña, según el Real Decreto 1650/1991 de 8 de Noviembre	E-270 Ácido láctico	Quantum satis
	E-300 Ácido ascórbico	5 g/l
	E-330 Ácido cítrico	5 g/l
	E-440 Pectinas	3 g/l
Zumos de fruto de la pasión, según el Real Decreto 1650/1991 de 8 de Noviembre	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	3 g/l
	E-440 Pectinas	3 g/l
Néctares de fruto de la pasión, según el Real Decreto 1650/1991 de 8 de Noviembre	E-270 Ácido láctico	Quantum satis
	E-300 Ácido ascórbico	5 g/l
	E-330 Ácido cítrico	5 g/l
	E-440 Pectinas	3 g/l

OTROS

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Gehakt	E-300 Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301 Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-302 Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-330 Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331 Citratos sódicos	Quantum satis
	E-332 Citratos potásicos	Quantum satis
	E-333 Citratos cálcicos	Quantum satis

4A Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo, preparados según las instrucciones del fabricante.

Parte B: Dióxido de azufre y sulfitos

Nº E	Denominaciones	Abreviatura
E-220	Dióxido de azufre	SO ₂
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:

- 1B Las dosis máximas se expresan como SO₂ en mg/Kg o mg/l, según corresponda, y se refieren a la cantidad total disponible a partir de todas las fuentes.
- 2B No se considera presente un contenido de SO₂ inferior a 10 mg/kg o 10 mg/l.
- 3B Se utiliza como abreviatura el símbolo químico SO₂, por ser este grupo de aditivos generadores de dióxido de azufre.

Parte C: Otros conservadores

Nº E	Denominaciones
E-230	Bifenilo, difenilo
E-231	Ortofenil fenol ⁽¹⁾
E-232	Ortofenil fenato sódico ⁽¹⁾
E-234	Nisina ⁽²⁾
E-235	Natamicina
E-239	Hexametilentetramina
E-242	Dimetil dicarbonato
E-249	Nitrito potásico ⁽³⁾
E-250	Nitrito sódico ⁽³⁾
E-251	Nitrato sódico ⁽⁴⁾
E-252	Nitrato potásico ⁽⁴⁾

Nº E	Denominaciones
E-280	Ácido propiónico ⁽⁵⁾
E-281	Propionato sódico ⁽⁵⁾
E-282	Propionato cálcico ⁽⁵⁾
E-283	Propionato potásico ⁽⁵⁾
E-284	Ácido bórico ⁽⁶⁾
E-285	Tetaborato sódico (borax) ⁽⁶⁾
E-1105	Lisozima
⁽¹⁾	La dosis de estas sustancias se expresa como orto fenil fenol.
⁽²⁾	La Nisina (E-234) puede estar presente de manera natural en algunos quesos como resultado de procesos de fermentación.
⁽³⁾	La dosis de estas sustancias se expresa como Nitrito sódico. Cuando el nitrito esté etiquetado "para uso alimentario", sólo puede venderse en una mezcla con sal ó sustituto de la sal.
⁽⁴⁾	La dosis de estas sustancias se expresa como Nitrato sódico.
⁽⁵⁾	La dosis de estas sustancias se expresa como Ácido propiónico. 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.
⁽⁶⁾	La dosis de estas sustancias se expresa como Ácido bórico.

Parte D: Otros antioxidantes

Nº E	Denominaciones
E-310	Galato de propilo ⁽¹⁾
E-311	Galato de octilo ⁽¹⁾
E-312	Galato de dodecilo ⁽¹⁾
E-315	Ácido eritórbico ⁽²⁾
E-316	Eritorbato sódico ⁽²⁾
E-320	Butil hidroxianisol (BHA)
E-321	Butil hidroxitoluol (BHT)
⁽¹⁾	La dosis de estas sustancias se expresan como galatos.
⁽²⁾	La dosis de estas sustancias se expresan como Ácido eritórbico.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
ACEITES Y GRASAS		
Aceites y grasas para la fabricación profesional de productos alimenticios tratados por el calor.	E-310 a E-312	200* (galatos y BHA, solos o en combinación).
	E-320 y E-321	100* (BHT) ambos expresados sobre la grasa
Aceite y grasa para freír, excluido el aceite de orujo de aceitunas	E-310 a E-312	200* (galatos y BHA, solos o en combinación).
	E-320 y E-321	100* (BHT) ambos expresados sobre la grasa
Tocino, aceite de pescado y grasas de vacuno, de ovino y de ave	E-310 a E-312	200* (galatos y BHA, solos o en combinación).
	E-320 y E-321	100* (BHT) ambos expresados sobre la grasa
Preparados grasos, incluidas las emulsiones grasas (excluida la mantequilla) con un contenido mínimo de grasa del 60%	Sa	1.000
Preparados grasos con un contenido de grasa inferior al 60% (incluidas las emulsiones grasas)	Sa	2.000
Nota: El asterisco se refiere a la regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de Galatos, BHA y BHT, deben reducirse proporcionalmente cada uno de los niveles.		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
AZÚCARES		
Azúcares en el sentido del Real Decreto 1261/1987 de 11 de septiembre, excepto azúcar terciado, azúcar moreno de caña, azúcar en polvo, azúcar cande y el jarabe de glucosa deshidratado o no	SO ₂	10
Jarabe de glucosa deshidratado o no	SO ₂	20
Melazas	SO ₂	70
Otros azúcares	SO ₂	40
BEBIDAS ALCOHÓLICAS		
Bebidas aromatizadas a base de vino, incluidos los productos sujetos al Reglamento (CEE) nº 1601/91	Sa	200
Bebidas espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15%	Sa	200
	Ba	200
	Sa + Ba	400
Sidra y perada, incluidas las sin alcohol	Sa	200
	SO ₂	200
Bebidas alcohólicas destiladas que contengan peras enteras	SO ₂	50
BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS		
1. Bebidas no alcohólicas aromatizadas	Sa (¹)	300
	Ba (¹)	150
	Sa + Ba (¹)	250 Sa+150 Ba
	E-242	250 de cantidad añadida, residuos no detectables
(¹) Excepto en las bebidas a base de leche		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
1.1 Bebidas no alcohólicas aromatizadas que contengan zumo de frutas		
SO ₂	20	procedentes sólo de concentrados.
1.2 Bebidas no alcohólicas aromatizadas que contengan al menos 235 g/l. de jarabe de glucosa.		
SO ₂	50	
2. Concentrados líquidos de té, concentrados líquidos de hierbas y de infusiones		
Sa + Ba	600	
2.1 Concentrado líquido de té		
E-242	250,	de cantidad añadida, residuos no detectables
3. Concentrados a base de zumo de frutas o de frutas trituradas		
Sa + Ba	600	
SO ₂	250	
CALDOS Y SOPAS		
Caldos y sopas líquidos (excluidos los enlatados)		
Sa + Ba	500	
Caldos y sopas deshidratados		
E-310 a E-312	200	(galatos y BHA solos o en combinación) expresados sobre grasa.
E-320		
CERVEZAS		
Cervezas, incluidas las cervezas bajas en alcohol y sin alcohol		
SO ₂	20	
Cerveza de barril sin alcohol		
Ba	200	
SO ₂	20	
Cerveza sometida a una segunda fermentación en barril		
SO ₂	50	
COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS		
Complementos de la dieta sólidos		
E-310 a E-312	400	(galatos, BHA y BHT) por separado ó en combinación.
E-320 y E-321		
PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
Complementos de la dieta líquidos		
Sa + Ba + PHB	2.000	
E-310 a E-312	400	(galatos, BHA y BHT por separado ó en combinación)
E-320 y E-321		
GOMA DE MASCAR		
Goma de mascar o chicle		
Sa + Ba	1.500	
E-310 a E-312	400	(galatos, BHA y BHT, por separado ó en combinación)
E-320 y E-321		
HUEVOS Y OVOPRODUCTOS		
Huevo líquido (clara, yema ó huevo completo)		
Sa + Ba	5.000	
Ovoproductos deshidratados concentrados, congelados ó ultracongelados		
Sa	1.000	
LECHE		
Leche en polvo para máquinas automáticas.		
E-310 a E-312	200	(galatos y BHA por separado o en combinación)
E-320		expresados sobre la grasa
MASAS PARA REBOZAR		
Masas para rebozar		
Sa	2.000	
PAN, PANES ESPECIALES Y BOLLERÍA		
Pan envasado		
E-280 a E-283	1.000	
Pan en rebanadas envasado		
Sa	2.000	
E-280 a E-283	3.000	
Pan de centeno		
Sa	2.000	
E-280 a E-283	3.000	
Pan y panes especiales precinados y envasados		
Sa	2.000	
E-280 a E-283	2.000	
Pan de valor energético reducido		
E-280 a E-283	2.000	

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL		
Productos alimenticios destinados a usos médicos especiales, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia al Real Decreto 1809/1991 de 13 de diciembre	Sa+Ba	1.500
PRODUCTOS DE APERITIVO		
Preparados completos de régimen para el control de peso que reemplacen una comida o el régimen alimenticio de un día	Sa + Ba	1.500
PRODUCTOS CÁRNICOS		
Productos de aperitivo a base de cereales o patata y frutos secos recubiertos	Sa + PHB SO ₂ E-310 a E-312 E-320	1.000 (de ellos 300 de PHB máximo) 50 200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
PRODUCTOS CÁRNICOS		
Longaniza fresca y butifarra fresca	SO ₂	450
PRODUCTOS CÁRNICOS		
Productos cárnicos crudos adobados.	E-249 y E-250	150 cantidad añadida indicativa
Productos cárnicos embutidos crudos-curados.	E-249 y E-250	50 cantidad residual en el punto de venta al consumidor final
Salazones cárnicas.		
Panceta curada. (1)	E-251 y E-252	300 cantidad añadida indicativa
Productos cárnicos tratados por el calor. (2)	E-251 y E-252	250 cantidad residual
	E-315 y E-316	500 expresados como ácido eritrbico
(1) E-249 y E-250: 175 como cantidad residual		
(2) E-249 y E-250: 100 como cantidad residual		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
Productos de bollería fina con una actividad acuosa superior al 0,65	Sa	2.000
Productos de bollería envasados con una actividad acuosa superior a 0,65	Sa E-280 a E-283	2.000 2.000
PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y GALLETERÍA		
Productos de pastelería, repostería y galletería con una actividad acuosa superior a 0,65	Sa	2.000
Productos de pastelería, repostería y galletería envasados con una actividad acuosa superior a 0,65	Sa E-280 a E-283	2.000 2.000
Galletas secas	SO ₂	50
Mezclas para pasteles	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
Cereales precocinados	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
POSTRES		
Postres a base de leche no tratados por calor	Sa + Ba	300
Leche cuajada	Sa	1.000
Postres a base de semolina y tapioca	E-234	3

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
Carne deshidratada	E 310 a E-312 E-320 y E-321	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación) expresados sobre grasa
Pastas de hígado, pastas de carne, patés de hígado y patés de carne	Sa + PHB	1.000
Tratamiento de superficie de productos cárnicos crudos-curados	Sa + Ba + PHB	Quantum satis
Tratamiento de superficie de embutidos crudos-curados	Sa + Ba + PHB E-235	Quantum satis 1 mg/dm ² de superficie (no presente a 5 mm de profundidad)
Cobertura de gelatina de los productos cárnicos (crudos-curados ó cocidos)	Sa + PHB	1.000
PRODUCTOS DE CONFITERÍA		
Productos de confitería (excluido el chocolate)	Sa + Ba + PHB	1.500 (max. 300 PHB)
Productos de confitería a base de jarabe de glucosa	SO ₂	50 (procedente solo del jarabe de glucosa)
Productos de confitería a base de harina con una actividad acuosa superior al 0,65	E-280 a E-283	2.000
PRODUCTOS DE LA PESCA		
Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados	SO ₂	150 (en las partes comestibles)
Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados de las familias Penaeidae, Solenoceridae, Aristeidae:		
. Hasta 80 unidades	SO ₂	150 (en las partes comestibles)
. Entre 80 y 120 unidades	SO ₂	200 (en las partes comestibles)
. Más de 120 unidades	SO ₂	300 (en las partes comestibles)
PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
Crustáceos cocidos	SO ₂	50 (en las partes comestibles)
Gambas cocidas	Sa + Ba SO ₂	2.000 50 (en las partes comestibles)
Crangon crangon y Crangon vulgaris cocido	Sa + Ba SO ₂	6.000 50 (en las partes comestibles)
Cefalópodos frescos, congelados y ultracongelados	SO ₂	150 (en las partes comestibles)
Cefalópodos cocidos	SO ₂	50 (en las partes comestibles)
Pescado de piel roja congelado y ultracongelado	E-315 y E-316	1500
Productos salados ó desecados de pescado	Sa + Ba	200
Pescados de la especie Gadidae desecados salados	Sa + Ba SO ₂	200 200
Conservas de pescado	E-315 y E-316	1.500
Semiconservas de pescado	Sa + Ba E-315 y E-316	2.000 1.500
Productos de huevas de pescado	Sa + Ba	2.000
Huevas de esturión (Caviar)	Sa + Ba E-284 y E-285	2.000 4 g/Kg
Arenque y espadin escabechados	E-251 y E-252	200 cantidad residual, incluido el nitrato formado a partir del nitrato, expresada como NO ₂ Na

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
PRODUCTOS VEGETALES ELABORADOS		
Confituras, jaleas, mermeladas y marmalades de frutas como se menciona en el R.D. 670/1990 de 25 de mayo (excepto la confitura extra y la jalea extra)	SO ₂	50
Confituras, jaleas, mermeladas y marmalade de frutas de valor energético reducido o sin azúcares añadidos	Ba Sa + Ba SO ₂	500 1.000 50
Marmalades	Ba Sa + Ba SO ₂	500 1.000 50
Mermeladas/Preparados de fruta para extender incluidos los de valor energético reducido ó sin azúcares añadidos.	Ba Sa + Ba SO ₂	500 1.000 50
Preparados de fruta y verdura, excluidos el puré, la mousse, la compota, las ensaladas y productos similares en conserva	Sa	1.000
Frutas y hortalizas confitadas, escarchadas o glaseadas, incluidas las peladuras de angelica y cítricos	Sa + Ba SO ₂	1.000 100
Dulce de membrillo	Ba	1.000
Rellenos para pasteles a base de fruta	SO ₂	100
Extracto gelificante de frutas, pectina líquida para la venta al consumidor final	SO ₂	800
Cerezas de pulpa blanca embotelladas Lichis	SO ₂	100
Limón en rodajas embotellado	SO ₂	250
Albaricoques, melocotones, uvas, ciruelas e higos desecados	Sa SO ₂	1.000 2.000
Plátanos desecados	Sa SO ₂	1.000 1.000
Manzanas y peras desecadas	Sa SO ₂	1.000 600
Otras frutas desecadas	Sa SO ₂	1.000 500
Frutas en aceite, salmuera o vinagre	SO ₂	100
Frutas desecadas rehidratadas	SO ₂	100
Frutos de cascara	SO ₂	500
Frutos secos aderezados	SO ₂	50
Coco desecado	SO ₂	50
Jenjibre	SO ₂	150
Tomate seco	SO ₂	200
Productos vegetales en aceite, salmuera ó vinagre	Sa + Ba SO ₂	2.000 100
Aceitunas y preparados a base de aceitunas	Sa Ba Sa + Ba	1.000 500 1.000

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
QUESOS		
Queso en lonchas envasado	Sa	1.000
Queso fundido	Sa E-234	2.000 12,5
Queso en capas	Sa	1.000
Queso con otros alimentos añadidos	Sa	1.000
Queso sin madurar	Sa	1.000
Queso curado ó madurado: duro, semiduro y semiblando	E-234 E 251 y E-252	12,5 50 (cantidad residual, expresada en NO ₃ Na)
Tratamiento de superficie de queso curado o madurado: duro, semiduro y semiblando	E-1105	Quantum satis
Tratamiento de superficie de queso curado o madurado: duro, semiduro y semiblando	E-235	1 mg/dm ² de superficie (no presente a 5 mm de profundidad)
	Sa	Quantum satis
	E-280 a E-283	Quantum satis
SALSAS		
Salsas emulsionadas con un contenido mínimo de grasa del 60%	Sa Ba Sa + Ba	1.000 500 1.000
	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
Salsas emulsionadas con un contenido de grasa inferior al 60%	Sa Ba Sa + Ba	2.000 1.000 2.000
	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
Pimientos amarillos en salmuera	Sa + Ba SO ₂	2.000 500
Pulpa de rábano picante	SO ₂	800
Pulpa de ajo, cebolla y chalota	SO ₂	300
Remolacha de mesa cocida	Ba	2.000
Hortalizas y legumbres blancas desecadas	SO ₂	400
Hortalizas blancas, transformadas (incluidas las congeladas y ultracongeladas)	SO ₂	50
Setas transformadas (incluidas las congeladas)	SO ₂	50
Setas desecadas	SO ₂	100
Patatas troceadas, precocinadas y prefritas	Sa SO ₂	2.000 100
Patatas peladas	SO ₂	50
Patatas transformadas (incluidas las congeladas y ultracongeladas)	SO ₂	100
Patatas deshidratadas	SO ₂ E-310 a E-312 E-320	400 25 (galatos y BHA, por separado ó en combinación)
Masa de patata	Sa SO ₂	2.000 100
Maíz dulce envasado al vacío	SO ₂	100
Tratamiento de superficie de los cítricos	E-230 E-231, E-232	70 12 (por separado o en combinación)

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
Salsas no emulsionadas		
Sa + Ba		1.000
E-310 a E-312 E-320		200 (galatos y BHA por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
Mostaza, con exclusión de la de Dijon		
Sa + Ba SO ₂		1.000 250
Mostaza de Dijon		
Sa + Ba SO ₂		1.000 500
Salsas a base de fruta		
Sa		1.000
SUCEDÁNEOS		
Sucedáneos de carne, pescado y crustáceos y cefalópodos a base de proteínas	Sa SO ₂ (1)	2.000 200
Sucedáneos de queso a base de proteínas		
Sa		2.000
Sucedáneos de queso a base de leche		
E-251 y E-252		50 (cantidad residual, expresada como NO ₃ Na)
Sa		2.000
Tratamiento de superficie de sucedáneos de queso		
Sa		Quantum satis
E-280 a E-283		Quantum satis
(1) Sólo para sucedáneos de carne, pescado y crustáceos		
TURRONES Y MAZAPANES		
Turrones y mazapanes	Sa	1.000
E-310 a E-312 E-320		200 (Galatos y BHA, solos ó er combinación) expresados sobre la grasa

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
VINAGRE		
Vinagre de fermentación	SO ₂	170
VINOS		
Vinos	Sa	200 con arreglo al Reglamento nº 822/87
	SO ₂	Con arreglo a los Reglamentos nº 1493/99, 4252/88, 1037/2001 y 1099/2001 del Consejo De acuerdo con el Reglamento (CEE) nº 1037/2001 del Consejo de 22 de mayo de 2001, por el que se autoriza la oferta y la entrega para el consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 1493/99
Vinos de frutas incluidos los sin alcohol		
Sa		200
SO ₂		200
Vino espumoso de frutas		
SO ₂		200
Vino sin alcohol		
Sa		200
SO ₂		200
E-242		250 de cantidad añadida, residuos no detectables
ZUMOS		
Zumo de lima y limón	SO ₂	350
Zumos de naranja, pomelo, manzana y piña, destinados a la distribución a granel por establecimientos proveedores de comidas preparadas		
SO ₂		50

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
Zumo concentrado de uva para la elaboración casera de vino	SO ₂	2.000
Zumo de uva, no fermentado para uso sacramental	Sa + Ba SO ₂	2.000 70
ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN NO ESPAÑOLA		
Capilé groselha	SO ₂	250
Sod ... Saft ó Sodet ... Saft	Ba Sa	200 500
Frugtgrod y Rote Grütze	Ba Sa	500 1.000
Gnocchi	Sa	1.000
Polenta	Sa	200
Aspic	Ba Sa	500 1.000
Clotted cream	E-234	10
Queso provolone	E-239	25 cantidad residual, expresada como formaldehído
Christmas pudding	E-280 al E-283	1.000
Burger meat con un contenido mínimo de hortalizas y/o cereales del 4%	SO ₂	450
Breakfast sausages	SO ₂	450
Sagú	SO ₂	30
Jam, jellies y marmelades con frutas sulfitadas	SO ₂	100
Mostarda di frutta	SO ₂	100
PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
Barley Water (concentrados a base de zumo de frutas que contengan un mínimo de 2,5% de cebada)	SO ₂	350
Mehu y Makeutettu....Mehu	Sa Ba	500 200
Marmelada	Sa + Ba	1.500
Ostkaka	Sa	2.000
Pasha	Sa	1.000
Semmelk nödelteig	Sa	2.000
Mascarpone	E-234	10
Polsebrod, boller y dansk flutes envasados	E-280 a E-283	2.000 expresado como ácido propiónico
Made wine	Sa SO ₂	200 260
Hidromiel	Sa SO ₂	200 200
Rolls, buns y pitta envasados	E-280 al E-283	2.000 expresados como ácido propiónico
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E-249 y E-250	150 cantidad añadida indicativa, expresada como NO ₂ Na
		100 cantidad residual en el punto de venta al consumidor final expresada como NO ₂ Na
	E-251 y E-252	50 expresado como NO ₃ Na

A N E X O 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.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
OTROS		
Rellenos para raviolis y productos similares	Sa	1.000
Coberturas (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados para batidos y helados; productos similares)	Sa	1.000
	SO ₂	40
Condimentos y aderezos	Sa + Ba	1.000
	E-310 a E-312	200 (Galatos y BHA, por separado ó en combinación)
	E-320	expresados sobre la grasa
Aderezos a base de Zumos cítricos	SO ₂	200
Almidones (con exclusión del almidón en alimentos de destete y preparados de continuación y para lactantes)	SO ₂	50
Envolturas a base de colágeno con una actividad acuosa de más del 0,6	Sa	Quantum satis
Cebada perlada	SO ₂	30
Gelatina	SO ₂	50
Ensaladas preparadas	Sa + Ba	1.500
Frutos secos transformados	E-310 a E-312	200 (galatos y BHA, separados
	E-320	ó en combinación) expresados sobre la grasa.

Nº E	Denominaciones	Observaciones
E-297	Ácido fumárico	
E-338	Ácido fosfórico	
E-339	Fosfatos de sodio	
	i) Fosfato monosódico	
	ii) Fosfato disódico	
	iii) Fosfato trisódico	
E-340	Fosfatos de potasio	
	i) Fosfato monopotásico	
	ii) Fosfato dipotásico	
	iii) Fosfato tripotásico	
E-341	Fosfatos de calcio	En las aplicaciones que figuran en el presente Anexo, los aditivos E-338 a E-343 y E-450 a E-452, pueden añadirse por separado o en combinación hasta la dosis máxima, que será expresada en forma P ₂ O ₅
	i) Fosfato monocalcico	
	ii) Fosfato dicálcico	
	iii) Fosfato tricálcico	
E-343	Fosfatos de magnesio	
	i) Fosfato monomagnésico	
	ii) Fosfato dimagnésico	
E-450	Difosfatos	
	i) Difosfato disódico	
	ii) Difosfato trisódico	
	iii) Difosfato tetrasódico	
	v) Difosfato tetrapotásico	
	vi) Difosfato dicálcico	
	vii) Difosfato ácido de calcio	

Nº E	Denominaciones	Observaciones	Nº E	Denominaciones	Observaciones
E-451	Trifosfatos i) Trifosfato pentasódico ii) Trifosfato pentapotásico	En las aplicaciones que figuran en el presente Anexo, los aditivos E-338 a E-343 y E-450 a E-452, pueden añadirse por separado o en combinación hasta la dosis máxima, que será expresada en forma P ₂ O ₅	E-432	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 20)	Monolaurato de sorbitan polioxietileno
E-452	Polifosfatos i) Polifosfato sódico ii) Polifosfato potásico iii) Polifosfato doble de sodio y calcio iv) Polifosfatos de calcio		E-433	Monoleato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 80)	
			E-434	Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 40)	
			E-435	Monosteato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 60)	
			E-436	Triesteato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 65)	
E-431	Estearato de polioxietileno (40)	Expresados como Ácido Adípico	E-442	Fosfátidos de amonio	Acetato isobutirato de sacarosa
E-353	Ácido metatartárico		E-444	Acetato isobutirato de sacarosa	
E-355	Ácido adípico		E-445	Ester glicérido de la colofonia de madera	
E-356	Adipato sódico		E-459	Beta ciclodextrina	
E-357	Adipato potásico		E-473	Sucroésteres de ácidos grasos	Esteres de propano - 1,2 - diol de ácidos grasos
E-363	Ácido succínico	Expresados como Ácido Adípico	E-474	Sucroglicéridos	
E-385	Etilen-diamino-tetracetato de calcio y disodio (EDTA de disodio y calcio)		E-475	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos	
E-405	Alginato de propano - 1,2 - diol (Alginato de propilenglicol)		E-476	Polirricinoleato de poliglicerol	
E-416	Goma karaya		E-477	Esteres de propano - 1,2 - diol de ácidos grasos	
E-425	Konjac i) Goma Konjac ii) Glucomananos de Konjac		E-479 b	Aceite de soja oxidado térmicamente y en interacción con mono y diglicéridos de ácidos grasos	Estearoil - 2 - lactilato sódico
E-420	Sorbitol i) Sorbitol ii) Jarabe de sorbitol		E-481	Estearoil - 2 - lactilato sódico	
E-421	Manitol	Para fines distintos de la edulcoración	E-482	Estearoil - 2 - lactilato cálcico	
E-953	Isomalt		E-483	Tartrato de estearoil	
E-965	Maltitol i) Maltitol ii) Jarabe de maltitol		E-491	Monosteato de sorbitan	
			E-492	Triesteato de sorbitan	
E-966	Lactitol		E-493	Monolaurato de sorbitan	Monoleato de sorbitan
E-967	Xilitol		E-494	Monoleato de sorbitan	
			E-495	Monopalmitato de sorbitan	
			E-512	Cloruro estannoso	
					Expresado como Estaño

Nº E	Denominaciones	Observaciones
E-520	Sulfato de aluminio	
E-521	Sulfato doble de aluminio y sodio	
E-522	Sulfato doble de aluminio y potasio	Expresados como Aluminio
E-523	Sulfato doble de aluminio y amonio	
E-541	Fosfato ácido de sodio y aluminio	
E-535	Ferrocianuro sódico	Expresados como Ferrocianuro
E-536	Ferrocianuro potásico	potásico anhidro
E-538	Ferrocianuro cálcico	
E-551	Dióxido de silicio	
E-552	Silicato cálcico	
E-553 a	i) Silicato magnésico	
	ii) Trisilicato magnésico (sin amianto)	
E-553 b	Talco (sin amianto)	
E-554	Silicato de sodio y aluminio	
E-555	Silicato de potasio y aluminio	
E-556	Silicato de calcio y aluminio	
E-559	Silicato de aluminio (Caolín)	
E-579	Gluconato ferroso	Expresado como Hierro
E-585	Lactato ferroso	
E-620	Ácido glutámico	
E-621	Glutamato monosódico	
E-622	Glutamato monopotásico	
E-623	Diglutamato cálcico	
E-624	Glutamato monoamónico	
E-625	Diglutamato magnésico	
E-626	Ácido guanílico	
E-627	Guanilato disódico	Expresados como Ácido guanílico
E-628	Guanilato dipotásico	
E-629	Guanilato cálcico	
E-630	Ácido inosínico	
E-631	Inosinato disódico	
E-632	Inosinato dipotásico	
E-633	Inosinato cálcico	
E-634	5' - ribonucleótidos cálcicos	
E-635	5' - ribonucleótidos disódicos	
E-650	Acetato de zinc	
E-900	Dimetilpolisiloxano	
E-901	Cera de abejas, blanca y amarilla	
E-902	Cera candelilla	Agente de recubrimiento sólo para los
E-903	Cera carnauba	alimentos asignados en éste Anexo
E-904	Goma laca	
E-905	Cera microcristalina	
E-912	Esteres de ácido montánico	
E-914	Cera de polietileno oxidada	
E-927 b	Carbamida	
E-943 a	Butano	
E-943 b	Isobutano	
E-944	Propano	
E-950	Acesulfamo K	
E-951	Aspartamo	Para fines distintos de la edulcoración
E-957	Taumatina	
E-959	Neohesperidina DC	
E-999	Extracto de quillaya	Expresado como extracto anhidro
E-1201	Polivinilpirrolidona	
E-1202	Polivinilpolipirrolidona	
E-1505	Citrato de trietilo	
E-1518	Triacetato de glicerilo (Triacetina)	

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
ALIMENTOS EN GENERAL		
1. Alimentos en general (excepto los contemplados en el Art. 3.3)		
	E-420 ⁽¹⁾ y E-421 ⁽¹⁾	Quantum Satis
	E-953 ⁽¹⁾	Quantum Satis
	E-965 ⁽¹⁾ a E-967 ⁽¹⁾	Quantum Satis
	E-551 ⁽²⁾ a E-556 ⁽²⁾	Quantum Satis
	E-559 ⁽²⁾	Quantum Satis
	E-620 a E-625	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-626 a E-635	500 mg/Kg Sólo o en combinación
	E-425 i) ⁽³⁾ y E-425 ii) ⁽³⁾	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-459 ⁽²⁾	Quantum Satis
1.1 Alimentos desecados en polvo	E-338 a E-341	
	E-343	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-450 a E-452	combinación
	E 551 a E-556	10 g/Kg Solos o en combinación
	E-559	
Notas:		
⁽¹⁾ Excluidas las bebidas, salvo licores		
⁽²⁾ Sólo para alimentos en tabletas y en forma de grageas		
⁽³⁾ No podrán utilizarse para productos alimenticios deshidratados que se rehidratan al ingerirlos		
ACEITES Y GRASAS		
1. Aceites y grasas para freír	E-900	10 mg/Kg

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
2. Margarina		
	E-338 a E-341	
	E-343	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-450 a E-452	combinación
	E-405	3 g/Kg
	E-475	5 g/kg
	E-481 y E-482	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-959 ⁽¹⁾	5 mg/Kg
Nota:		
⁽¹⁾ Sólo como potenciador del sabor en los productos definidos en los anexos B y C del Reglamento (CE) número 2991/94.		
3. Minarina		
	E-338 a E-341	
	E-343	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-450 a E-452	combinación
	E-385 ⁽¹⁾	100 mg/Kg
	E-405	3 g/Kg
	E-475	5 g/kg
	E-481 y E-482	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-959 ⁽²⁾	5 mg/Kg
Notas:		
⁽¹⁾ Productos tal y como se definen en los Anexos B y C del Reglamento (CE) número 2991/94, con un contenido en grasa de hasta el 41 por 100.		
⁽²⁾ Sólo como potenciador del sabor en los productos tal y como se definen en los anexos B y C del Reglamento (CE) número 2991/94.		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
4.1 Otros preparados y emulsiones grasas excepto mantequillas		
	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	
	E-405	3 g/kg
	E-432 ⁽¹⁾ a E-436 ⁽¹⁾	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-473 ⁽¹⁾ y E-474 ⁽¹⁾	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-475	5 g/Kg
	E-476 ⁽²⁾ ⁽³⁾	4 g/Kg
	E-477 ⁽¹⁾	10 g/Kg
	E-479b ⁽⁴⁾	5 g/Kg
	E-481 y E-482	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólo o en combinación
Notas:		
⁽¹⁾ Sólo emulsiones de grasas para bollería.		
⁽²⁾ Materias grasas para untar, tal como se definen en los anexos A, B y C del Reglamento (CE) número 2991/94,, con un contenido en grasa de hasta el 41 por 100.		
⁽³⁾ Productos grasos similares para untar con un contenido en grasa inferior al 10 por 100.		
⁽⁴⁾ Sólo emulsiones de grasas para freír.		
4.1 Materias grasas para untar los moldes de repostería		
	E-551 a E-559	30 g/Kg Sólo o en combinación

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
ARROZ		
Arroz	E- 553 b	Quantum Satis
	E-481 ⁽¹⁾ y E-482 ⁽¹⁾	4 g/Kg Sólo o en combinación
Nota:		
⁽¹⁾ Solo de cocción rápida		
AZÚCARES		
Azúcares	E-551 a E-556	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-559	
	E-338 ⁽¹⁾ a E-341 ⁽¹⁾	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-343 ⁽¹⁾	
	E-450 ⁽¹⁾ a E-452 ⁽¹⁾	
Nota:		
⁽¹⁾ Sólo para azúcar glacé		
BEBIDAS ALCOHÓLICAS		
1. Bebidas alcohólicas excepto vino y cerveza		
	E-338 a E-341	1 g/l Sólo o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	
1.1 Bebidas espirituosas		
1.1.1 Licores		
	E-420 y E-421	Quantum satis
	E-953	Quantum satis
	E-965 a E-967	Quantum satis
	E-405 ⁽¹⁾	10 g/l
	E-475 ⁽¹⁾	5 g/l Sólo o en combinación
	E-481 ⁽¹⁾ y E-482 ⁽¹⁾	8 g/l
	E-416	10 g/l Sólo para lico-res a base de huevo

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS					
1. Bebidas no alcohólicas aromatizadas					
1.1.2 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	E-445	100 mg/l			700 mg/l
					0,5 g/l en Aguas de mesa preparadas y Bebidas para deportistas (Sólos o en combinación).
				E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	20 g/l Bebidas a base de proteínas vegetales (Sólos o en combinación)
Nota:					
(1) Sólo para licores emulsionados				E-405	300 mg/l
(2) Sólo para bebidas turbias				E-444 ⁽¹⁾	300 mg/l
				E-445 ⁽¹⁾	100 mg/l
				E-900	10 mg/l
				E-957 ⁽²⁾	0,5 mg/l
				E-999 ⁽²⁾	200 mg/l
2. Sidra y perada					
	E-338 a E-341	2 g/l Sólolos o en combinación	1.1 Bebidas no alcohólicas a base de anís o de coco y almendras	E-473 y E-474	5 g/l Sólolos o en combinación
	E-343				
	E-450 a E-452		1.2 Sustancias sólidas en polvo para la preparación casera de bebidas	E-355 a E-357	10 g/l Sólolos o en combinación
	E-405 ⁽¹⁾	100 mg/l			
	E-900 ⁽¹⁾	10 mg/l		E-363	3 g/l
	E-999 ⁽¹⁾	200 mg/l calculado como extracto anhidro		E-473 ⁽³⁾ y E-474 ⁽³⁾	10 g/l Sólolos o en combinación
Nota:					
(1) Excepto en perada y cidre bouché.				E-481 ⁽³⁾ y E-482 ⁽³⁾	2 g/l Sólolos o en combinación

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
1.2.1 Sustancias sólidas en polvo para la preparación instantánea de bebidas a base de frutas.	E-297	1 g/l	3. Blanqueadores de bebidas	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	30 g/Kg Sólo o en combinación Para estos productos de venta en máquinas expendedoras 50 g/Kg Sólo o en combinación
Notas: (1) Sólo para bebidas turbias (2) Sólo para bebidas no alcohólicas aromatizadas a base de agua (3) Sólo para la preparación de bebidas calientes					
2. Té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes	E-297	1 g/Kg productos instantáneos para la preparación de té aromatizado e infusiones de hierbas	E-473 y E-474		20 g/Kg Sólo o en combinación
	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	2 g/l Sólo o en combinación	E-475		0,5 g/Kg
			E-477		1 g/Kg
	E-473 y E-474	10 g/l Sólo para polvos para preparar bebidas calientes (Sólos o en combinación)	E-481 y E-482		3 g/kg Sólo o en combinación
	E-481 y E-482	2 g/l Sólo para polvos para preparar bebidas calientes	E-491 a E-495		5 g/Kg Sólo o en combinación
2.1 Concentrados líquidos de té concentrados líquidos de infusiones de frutas y hierbas	E-491 a E-495	0,5 g/l Sólo o en combinación	4. Bebidas a base de leche	E-473 y E-474	5 g/l Sólo o en combinación
			4.1 Bebidas lácteas de chocolate y malta	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	2 g/l Sólo o en combinación
			CACAO Y CHOCOLATE		
			Productos de cacao y chocolate (Real Decreto 822/1990 de 22 de junio. BOE de 28 de junio)	E-442 E-476 E-492	10 g/Kg 5 g/Kg 10 g/Kg
			Rellenos de y para productos de Cacao y chocolate	E-442	10 g/Kg
			Agentes de recubrimiento de productos de cacao y chocolate	E-901 a E-904	Quantum Satis

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
CAFÉ		
Café líquido enlatado	E-473 y E-474	1 g/l Sólolos o en combinación
Agentes de recubrimiento para granos de café		
	E-901 a E-904	Quantum Satis
Bebidas a base de café para máquinas expendedoras		
	E-338 a E-341	2 g/l Sólolos o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	
CALDOS Y SOPAS		
Caldos y sopas		
	E-338 a E-341	3 g/Kg Sólolos o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	
	E-363	5 g/Kg
	E-432 ⁽¹⁾ a E-436 ⁽¹⁾	1 g/Kg Sólolos o en combinación
Nota:		
⁽¹⁾ Sólo para complementos de la dieta en tabletas y en forma de grageas.		
⁽²⁾ Sólo para complementos de la dieta sólidos.		
Agentes de recubrimiento para complementos de la dieta		
	E-901 a E-904	Quantum Satis
GOMA DE MASCAR		
Goma de mascar o chicle		
	E-297	2 g/Kg
	E-338 a E-341	Quantum Satis
	E-343	Quantum Satis
	E-450 a E-452	Quantum Satis
	E-405	5 g/Kg
	E-416	5 g/Kg
	E-432 a E-436	5 g/Kg Sólolos o en combinación

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
CERVEZAS		
Cervezas	E-405	100 mg/l
COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS		
Complementos de la dieta		
	E-338 a E-341	Quantum Satis
	E-343	Quantum Satis
	E-450 a E-452	Quantum Satis
	E-405	1 g/Kg
	E-416	Quantum Satis
	E-432 a E-436	Quantum Satis
	E-468 ⁽²⁾	30 g/Kg
	E-473 y E-474	Quantum Satis
	E-475	Quantum Satis
	E-491 a E-495	Quantum Satis
	E-551 a E-556	Quantum Satis
	E-559	Quantum Satis
	E-1201 ⁽¹⁾ y E-1202 ⁽¹⁾	Quantum Satis
Nota:		
⁽¹⁾ Sólo para complementos de la dieta en tabletas y en forma de grageas.		
⁽²⁾ Sólo para complementos de la dieta sólidos.		
Agentes de recubrimiento para complementos de la dieta		
	E-901 a E-904	Quantum Satis
GOMA DE MASCAR		
Goma de mascar o chicle		
	E-297	2 g/Kg
	E-338 a E-341	Quantum Satis
	E-343	Quantum Satis
	E-450 a E-452	Quantum Satis
	E-405	5 g/Kg
	E-416	5 g/Kg
	E-432 a E-436	5 g/Kg Sólolos o en combinación

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		
Leche esterilizada y UHT	E-338 a E-341	1 g/l Sólo o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	

Leche parcialmente deshidratada -Con menos del 28% de sólidos-	E-338 a E-341	1 g/Kg Sólo o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	

Leche parcialmente deshidratada -Con más del 28% de sólidos-	E-338 a E-341	1,5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	

Leche en polvo y leche desnatada en polvo	E-338 a E-341	2,5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	

Natas pasterizadas, esterilizadas, UHT y Nata batida	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	

Nata esterilizada y nata esterilizada con bajo contenido de materia grasa	E-473 y E-474	5 g/Kg Sólo o en combinación

Mantequilla de nata agria	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	

MASAS PARA REBOZAR		
Masas para rebozar	E-338 a E-341	12g/Kg Sólo o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	

	E-900	10 mg/Kg

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
PANES ESPECIALES Y BOLLERÍA		
Panes especiales y Bollería fina	E-338 a E-341	20 g/Kg Sólo o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	

	E-405	2 g/Kg

	E-432 a E-436	3 g/Kg Sólo o en combinación

	E-473 y E-474	10 g/kg Sólo o en combinación

	E-475	10 g/Kg

	E-477	5 g/Kg

	E-481 ⁽¹⁾ y E-482 ⁽¹⁾	5 g/Kg Sólo o en combinación

	E-483	4 g/Kg

	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólo o en combinación

	E-541 ⁽²⁾	1 g/kg como Al

Notas:		
⁽¹⁾ 3 g/Kg para Panes Especiales		
⁽²⁾ Sólo para scones y bizcochos		

Agentes de recubrimiento para bollería fina		
	E-405	5 g/Kg
	E-416	
	E-491 a E-495	

		5 g/Kg Sólo o en combinación

	E-901 ⁽³⁾ a E-904 ⁽³⁾	Quantum Satis

Nota:		
⁽³⁾ Sólo para recubrimientos de chocolate		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
Rellenos y coberturas para bollería fina		
E-297	E-491 a E-495	2'5 g/Kg
E-355 a E-357	E-901 ⁽¹⁾ a E-904 ⁽¹⁾	2 g/Kg Sólo o en combinación Quantum Satis
E-405		5 g/kg
E-416		5 g/Kg
E-491 ⁽⁴⁾ a E-495 ⁽⁴⁾		5 g/Kg Sólo o en combinación
Nota:		
⁽⁴⁾ Sólo para Coberturas		
PASTELERÍA, REPOSTERÍA, GALLETERÍA		
1. Pastelería, repostería y galletería		
E-338 a E-341	E-491 ⁽²⁾ a E-495 ⁽²⁾	20 g/Kg Sólo o en combinación
E-343		
E-450 a E-452		
E-405		2 g/Kg
E-432 a E-436		3 g/Kg Sólo o en combinación
E-473 y E-474		10 g/kg Sólo o en combinación
E-475		10 g/Kg
E-477		5 g/Kg
E-481 y E-482		5 g/Kg Sólo o en combinación
E-483		4 g/Kg
E-491 a E-495		10 g/Kg Sólo o en combinación
2. Agentes de recubrimiento para pastelería, repostería y galletería		
E-405		5 g/Kg
E-416		5 g/Kg

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
3. Rellenos y coberturas para pastelería, repostería y galletería		
E-355 a E-357		2 g/Kg Sólo o en combinación
E-405		5 g/Kg
E-416		5 g/Kg
E-491 ⁽²⁾ a E-495 ⁽²⁾		5 g/Kg Sólo o en combinación
Nota:		
⁽²⁾ Sólo para Coberturas		
POSTRES		
Postres		
E-297		4 g/Kg Postres gelificados, postres con aromas de frutas
E-355 a E-357		6 g/Kg Sólo o en combinación, sólo para postres gelificados
		1 g/Kg Sólo o en combinación, sólo para postres con aromas de frutas
E-338 a E-341		3 g/Kg Sólo o en combinación
E-343		
E-450 a E-452		
E-363		6 g/kg
E-416		6 g/kg

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL		
Productos alimenticios destinados a usos médicos especiales, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia el Real Decreto 1809/1991 de 13 de diciembre		
E-432 a E-436	5 g/Kg Sólidos o en combinación	
E-473 y E-474	5 g/Kg Sólidos o en combinación	
E-475	5 g/Kg	
E-491 a E-495	5 g/Kg Sólidos o en combinación	
E-957	5 mg/Kg (solo como potenciador del sabor)	
Mezclas de sustancias sólidas en polvo para la preparación de postres		
E-297	4 g/Kg	
E-355 a E-357	1 g/Kg Sólidos o en combinación	
E-338 a E-341	7 g/Kg Sólidos o en combinación	
E-343		
E-450 a E-452		
E-957	5 mg/Kg (sólo como potenciador del sabor)	
Rellenos, coberturas y recubrimientos para postres		
E-405	5 g/Kg	
Coberturas batidas para postres (distintas de la nata)		
E-477	30 g/Kg	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL		
Productos alimenticios destinados a usos médicos especiales, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia el Real Decreto 1809/1991 de 13 de diciembre		
E-338 a E-341	5 g/Kg Sólidos o en combinación	
E-343		
E-450 a E-452		
E-405	1,2 g/Kg	
E-432 a E-436	1 g/Kg Sólidos o en combinación	
E-473 y E-474	5 g/Kg Sólidos o en combinación	
E-475	5 g/Kg	
E-477	1 g/Kg	
E-481 y E-482	2 g/Kg Sólidos o en combinación	
E-491 a E-495	5 g/Kg Sólidos o en combinación	
Preparados completos de régimen para el control de peso que reemplacen una comida o el régimen alimenticio de un día		
E-338 a E-341	5 g/Kg Sólidos o en combinación	
E-343		
E-450 a E-452		
E-405	1,2 g/Kg	
E-432 a E-436	1 g/Kg Sólidos o en combinación	
E-473 a E-474	5 g/Kg Sólidos o en combinación	
E-475	5 g/Kg	
E-477	1 g/Kg	

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
Tratamiento de superficie de embutidos	E-553b	Quantum Satis
Agentes de recubrimiento para productos cárnicos	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	4 g/Kg Sólo o en combinación
PRODUCTOS DE CONFITERÍA		
1. Confitería	E-900	10 mg/Kg
1.1 Confitería a base de azúcar	E-297	1 g/Kg
	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-405	1,5 g/Kg
	E-432 a E-436	1 g/Kg Sólo o en combinación
	E-473 y E-474	5 g/Kg Sólo o en combinación
1.1 Confitería a base de azúcar	E-475	2 g/Kg
	E-477	5 g/Kg
	E-481 y E-482	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólo o en combinación
1.2 Confitería a base de cacao	E-442	10 g/Kg
	E-476	5 g/Kg
	E-492	10 g/Kg

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
	E-481 y E-482	2 g/Kg Sólo o en combinación
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólo o en combinación
PRODUCTOS DE APERITIVO		
1. Productos de aperitivo	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólo o en combinación
1.1 Productos de aperitivo a base de cereales y patata	E-405	3 g/Kg
	E-416	5 g/Kg
	E-481 ⁽¹⁾ y E-482 ⁽¹⁾	5 g/Kg Sólo o en combinación
Nota:		
⁽¹⁾ 2 g/Kg para Productos de aperitivo sólo a base de cereales.		
2. Agentes de recubrimiento para productos de aperitivo	E-416 ⁽²⁾	10 g/Kg
Nota:		
⁽²⁾ Sólo para frutos secos		
PRODUCTOS CÁRNICOS		
Productos cárnicos	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-473 ⁽¹⁾ y E-474 ⁽¹⁾	5 g/Kg (de grasa) Sólo o en combinación
	E-481 ⁽²⁾ y E-482 ⁽²⁾	4 g/Kg Sólo o en combinación
	E-959	5 mg/Kg

Notas :

⁽¹⁾ Sólo para los tratados por el calor.

⁽²⁾ Sólo para los productos enlatados a base de carne picada y troceada.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
2. Agentes de recubrimiento para productos de confitería (excepto chocolate)	E-551 a E-559 E-901 a E-905	Quantum Satis Quantum Satis
PRODUCTOS DE LA PESCA		
1. Pescados congelados y ultracongelados sin elaborar	E-338 ⁽¹⁾ a E-341 ⁽¹⁾ E-343 ⁽¹⁾ E-450 ⁽¹⁾ a E-452 ⁽¹⁾ E-420 y E-421 E-953 E-965 a E-967	5 g/Kg Sólo o en combinación Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis
Notas:		
⁽¹⁾ Sólo para pescado cortado y filetes.		
2. Crustáceos y moluscos sin elaborar, congelados y ultracongelados	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452 E-385 ⁽²⁾ E-420 E-421 E-953 E-965 a E-967	5 g/Kg Sólo o en combinación 75 mg/Kg Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis
Notas :		
⁽²⁾ Sólo para crustáceos.		
3. Productos a base de crustáceos congelados y ultracongelados	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólo o en combinación
Pasta de crustáceos		
Pasta de pescado		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
Surimi	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	1 g/Kg Sólo o en combinación
4. Conservas de pescados, moluscos y crustáceos		
	E-385	75 mg/Kg
5. Conservas a base de crustáceos	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452 E-385	1 g/Kg Sólo o en combinación 75 mg/kg
PRODUCTOS VEGETALES		
Confituras, jaleas, mermeladas y marmalades según lo dispuesto en el R.D. 670/1990 y preparados de fruta similares para extender, incluidos los productos bajos en calorías	E-900 E-493 ⁽¹⁾ E-959 ⁽²⁾	10 mg/kg 25 mg/Kg 5 mg/Kg
Notas:		
⁽¹⁾ Sólo para Marmalade y jalea.		
⁽²⁾ Para jaleas de frutas.		
Frutas, legumbres, hortalizas, setas y alcachofas envasadas	E-385 ⁽³⁾ E-900 E-512 ⁽⁴⁾ E-579 ⁽⁵⁾ y E-585 ⁽⁵⁾	250 mg/Kg 10 mg/Kg 25 mg/Kg 150 mg/Kg Sólo o en combinación
Notas :		
⁽³⁾ Excepto en frutas		
⁽⁴⁾ Sólo para espárragos blancos, enlatados o embotellados		
⁽⁵⁾ Sólo para aceitunas oscuras.		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
Preparados de frutas y hortalizas		
	E-338 ⁽¹⁾ a E-341 ⁽¹⁾ E-343 ⁽¹⁾ E-450 ⁽¹⁾ a E-452 ⁽¹⁾	800 mg/Kg Sólo o en combinación
	E-405	5 g/Kg
Nota:		
⁽¹⁾ Sólo para preparados de frutas		
Frutas y hortalizas confitadas, escarchadas y glaseadas		
	E-338 ⁽¹⁾ a E-341 ⁽¹⁾ E-343 ⁽¹⁾ E-450 ⁽¹⁾ a E-452 ⁽¹⁾	800 mg/Kg Sólo o en combinación
	E-520 a E-523	200 mg/Kg Sólo o en combinación
Nota:		
⁽¹⁾ Sólo para frutas confitadas		
Patatas transformadas (incluidas las congeladas, ultracongeladas, refrigeradas y deshidratadas)		
	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólo o en combinación
Patatas fritas congeladas y ultracongeladas		
	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólo o en combinación
Tratamiento de superficie de frutas frescas		
	E-445 ⁽¹⁾	50 mg/Kg
	E-473 y E-474 E-901 ⁽²⁾ a E-904 ⁽²⁾ E-905 ⁽³⁾ E-912 ⁽⁴⁾ E-914 ⁽⁴⁾	Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis
Notas:		
⁽¹⁾ Sólo cítricos		
⁽²⁾ Sólo cítricos, melones, manzanas, peras, melocotones y piñas		
⁽³⁾ Sólo melón, papaya, mango y aguacate		
⁽⁴⁾ Sólo cítricos, melón, papaya, mango, aguacate y piña		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
QUESOS		
Queso no madurado (excepto Mozzarella)	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	2 g/Kg Sólo o en combinación
	E-338 a E-341 E-343	20 g/Kg Sólo o en combinación
	E-450 a E-452	
Queso fundido	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	20 g/Kg Sólo o en combinación
	E-551 ⁽¹⁾ a E-559 ⁽¹⁾	10 g/Kg Sólo o en combinación
Notas:		
⁽¹⁾ Sólo para queso en lonchas o rallado		
Queso duro o semiduro en lonchas o rallado		
	E-551 a E-559	10 g/Kg Sólo o en combinación
SAL Y SUSTITUTOS DE LA SAL		
Sal y sustitutos de la sal	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-535 a E-538	20 mg/Kg Sólo o en combinación como ferrocianuro potásico anhidro
	E-551 a E-556 E-559	10 g/Kg Sólo o en combinación

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
SALSAS		
1. Salsas		
Sucedáneos de nata y leche	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	
	E-405	8 g/Kg
	E-473 y E-474	10 g/l Sólo o en combinación
	E-476 ⁽¹⁾	4 g/l
Nota:		
⁽¹⁾ Sólo para salsas de bajo y muy bajo contenido en grasa.		
1.1 Salsas emulsionadas		
Sucedáneos de grasas vegetales	E-385	75 mg/Kg
	E-416	10 g/Kg
	E-432 a E-436	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólo o en combinación
SUCEDÁNEOS		
Sucedáneos de grasas vegetales	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	
Sucedáneos de queso fundido		
Sucedáneos de queso en lonchas o rallado	E-338 a E-341	20 g/Kg Sólo o en combinación
	E-343	
	E-450 a E-452	
	E-551 a E-559	10 g/Kg Sólo o en combinación
Sucedáneos de queso en lonchas o rallado		
Sucedáneos de queso en lonchas o rallado	E-551 a E-559	10 g/Kg Sólo o en combinación
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		
Sucedáneos de nata y leche	E-432 a E-436	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-475	5 g/Kg
	E-473 ⁽¹⁾ y E-474 ⁽¹⁾	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-477	5 g/Kg
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólo o en combinación
Nota:		
⁽¹⁾ Sólo para sucedáneos de nata.		
ZUMOS		
Zumo de piña	E-900	10 mg/l
VINOS		
Vino con arreglo al Reglamento CEE nº 1037/2001 del Consejo de 22 de mayo, por el que se autoriza la oferta y entrega para el consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 1493/99.	E-297	Pro memoria
	E-431	Pro memoria
	E-491 a E-495	Pro memoria
	E-900	Pro memoria
Vino con arreglo a los Reglamentos CEE nº 1493/99, 4252/88, 1037/2001 y 1099/2001		
	E-353	Pro memoria
OTROS		
Condimentos y aderezos	E-476 ⁽¹⁾	4 g/Kg
	E-620 a E-625	Quantum Satis
	E-626 a E-635	Quantum Satis

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 las que se refiere el apartado 4 del Artículo 1.
 - 3.- Las sustancias que tienen principalmente una función de ácido o de regulador de la acidez, como el ácido cítrico y el hidróxido amónico.

NºE	Denominaciones	Uso restringido
	Polietilenglicol 600	Edulcorantes
E-170	Carbonatos cálcicos	
E-263	Acetato cálcico	
E-322	Lecitinas	En colorantes y antioxidantes liposolubles y agentes de recubrimiento para frutas

E-331	Citratos sódicos	
E-332	Citratos potásicos	
E-341	Fosfatos de calcio	
E-400	Ácido algínico	
E-401	Alginato sódico	
E-402	Alginato potásico	
E-403	Alginato amónico	
E-404	Alginato cálcico	
E-405	Alginato de propano 1,2 diol	
E-406	Agar - Agar	
E-407	Carragenano	
E-410	Goma garrofin	
E-412	Goma guar	
E-413	Goma tragacanto	
E-414	Goma arábica	
E-415	Goma xantana	

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
E-551 ⁽²⁾ a E-559 ⁽²⁾ 30 g/Kg Sólo o en combinación		
Notas: ⁽¹⁾ Sólo para aderezos ⁽²⁾ Sólo para condimentos		
Emulsiones pulverizables a base de agua para untar los moldes de horneado	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	30 g/Kg Sólo o en combinación
Aerosol de aceite vegetal para desmoldar (uso profesional exclusivamente)	E-943a E-943b E-944	Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis
Coberturas (jarabes para tortitas, Jarabes aromatizados para batidos y helados; Productos similares)	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	3 g/Kg Sólo o en combinación
Proteínas vegetales	E-959	5 mg/Kg
ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN NO ESPAÑOLA		
Soda bread	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	20 g/Kg Sólo o en combinación
Noodles	E-338 a E-341 E-343	2 g/Kg Sólo o en combinación
Mostarda di fruta	E-481 y E-482	2 g/Kg Sólo o en combinación
Sod... Saft	E-900	10 mg/l
Made wine	E-353	100 mg/l

NºE	Denominaciones	Uso restringido
E-420	Sorbitol	
E-421	Manitol	
E-422	Glicerina	
E-425	Konjac	
i)	Goma konjac	
ii)	Glucomananos de konjac	
E-432	Monolaurato de sorbitan polioxietilenado (polisorbato 20)	Antiespumantes, colorantes, antioxidantes liposolubles y agentes de recubrimiento para fruta
E-433	Monoleato de sorbitan polioxietilenado (polisorbato 80)	
E-434	Monopalmitato de sorbitan polioxietilenado (polisorbato 40)	
E-435	Monosteato de sorbitan polioxietilenado (polisorbato 60)	
E-436	Triesteato de sorbitan polioxietilenado (polisorbato 65)	
E-440	Pectinas	
E-442	Fosfátidos de amonio	Antioxidantes
E-459	Beta Ciclodextrina	1 g/Kg
E-460	Celulosa (microcristalina o en polvo)	
E-461	Metil celulosa	
E-463	Hidroxipropil celulosa	
E-464	Hidroxipropil metil celulosa	
E-465	Etilmetil celulosa	
E-466	Carboximetil celulosa	
	Carboximetil celulosa sódica	
E-468	Carboximetil celulosa sódica	Edulcorantes
E-469	Carboximetil celulosa hidrolizada enzimáticamente	Agente de recubrimiento para frutas
E-470 a	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos	
E-470 b	Sales magnésicas de ácidos grasos	

NºE	Denominaciones	Uso restringido
E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Agente de recubrimiento para frutas
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 poliglicéridos de ácidos grasos	En edulcorantes, antes-pumantes y agentes de recubrimiento para fruta
E-491	Monosteato de sorbitan	
E-492	Triesteato de sorbitan	
E-493	Monolaurato de sorbitan	
E-494	Monoleato de sorbitan	
E-495	Monopalmitato de sorbitan	
E-501	Carbonatos potásicos	Emulgentes y colorantes, máx. 5%
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-551	Dióxido de silicio	
E-552	Silicato cálcico	
E-553 b	Talco	En colorantes, máx. 5%
E-558	Bentonita	
E-559	Silicato aluminico (caolín)	
E-570	Ácidos grasos	Agentes de recubrimiento para frutas

ANEXO V.I

ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN LOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD

Las dosis máximas de uso indicadas 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 (+).
- 2.- Si se añade a un producto alimenticio más de una de las sustancias E-322, E-471, E-472c y E-473, la dosis máxima establecida en el alimento para cada una de ellas se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.

Nº E	Denominación	Dosis máxima
E-270	Ácido láctico (sólo la forma L(+))	Quantum satis
E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
E-331	Citratos de sodio	2 g/l por separado o en combinación. Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Real Decreto 72/1998
E-332	Citratos de potasio	
E-338	Ácido fosfórico	1 g/l expresado como P ₂ O ₅ . Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Real Decreto 72/1998
E-339	Fosfatos de sodio	
E-340	Fosfatos de potasio	
E-304	Palmitato de L-ascorbilo	10 mg/l
E-306	Extracto rico en tocoferoles	10 mg/l por separado o en combinación
E-307	Alfa tocoferol	
E-308	Gamma tocoferol	
E-309	Delta tocoferol	

NºE	Denominaciones	Uso restringido
E-577	Gluconato potásico	Agentes de recubrimiento para frutas
E-640	Glicina y su sal sódica	
E-900	Dimetilpolisiloxano	
E-901	Cera de abejas	
E-953	Isomalt	En colorantes
E-965	Maltitol	
E-966	Lactitol	
E-967	Xilitol	
E-1200	Polidextrosa	En edulcorantes
E-1201	Polivinilpirrolidona	
E-1202	Polivinilpolipirrolidona	
E-1404	Almidón oxidado	Colorantes, emulgentes, antioxidantes y enzimas (máximo 1 g/Kg, en el producto alimenticio)
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	
E-1451	Almidón acetilado oxidado	
E-1505	Citrato de trietilo	
E-1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	
E-1520	Propano-1-2-diol(propilenglicol)	

Nº E	Denominación	Dosis máxima
E-412	Goma guar	1 g/l cuando el producto líquido contenga proteínas parcialmente hidrolizadas y se ajuste a las condiciones establecidas en el Real Decreto 72/1998
E-322	Lecitinas	1 g/l
E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	4 g/l
E-472 c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de los 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 impuestas en el Real Decreto 72/1998
E-473	Sucroésteres de los ácidos grasos	120 mg/l en productos que contengan proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados.

SEGUNDA PARTE

Aditivos alimentarios permitidos en preparados de continuación para lactantes sanos.

- 1.- Para la fabricación de leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L (+).
- 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 en el alimento para cada una de ellas se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.
- 3.- Si los aditivos E 407, E-410 y E-412 se añaden a un producto alimenticio, la dosis máxima establecida para cada uno de estos aditivos en este producto alimenticio, se reducirá en la parte proporcional en que los otros aditivo estén presentes en el alimento.

Nº E	Denominación	Dosis máxima
E-270	Ácido láctico (sólo la forma L(+)	Quantum satis
E-330	Ácido cítrico	Quantum satis

Nº E	Denominación	Dosis máxima
E-331	Citratos de sódio	2 g/l por separado o en combinación. Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Real Decreto 72/1998
E-332	Citratos de potasio	
E-338	Ácido fosfórico	1 g/l expresado como P ₂ O ₅ por separado o en combinación. Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Real Decreto 72/1998
E-339	Fosfatos de sodio	
E-340	Fosfatos de potasio	
E-304	Palmitato de L-ascorbilo	10 mg/l
E-306	Extracto rico en tocoferoles	
E-307	Alfa tocoferol	10 mg/l por separado o en combinación
E-308	Gamma tocoferol	
E-309	Delta tocoferol	
E-322	Lecitinas	1 g/l
E-407	Carragenano	0,3 g/l
E-410	Goma garrofin	1 g/l
E-412	Goma guar	1 g/l
E-440	Pectinas	5 g/l sólo en preparados de continuación acidificados
E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	4 g/l
E-472 c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de los 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 hidrolizadas. Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Real Decreto 72/1998
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 de destete para lactantes y niños de corta edad.

Los preparados y alimentos para el destete de lactantes y niños de corta edad podrán contener E-414 (goma de acacia o goma arábica) 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 B₁₂ (un mínimo de una parte de

vitamina B₁₂ por 1000 partes de manitol). El aporte de E-414 al producto listo para el consumo no deberá exceder los 10 mg/kg.

Los preparados y alimentos de destete 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 al producto listo para el consumo no deberá exceder los 75 mg/l.

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

1. PREPARADOS DE DESTETE

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS PERMITIDOS	DOSIS MÁXIMA
------------------------	---------------------	--------------

E-170

E-260 a E-263

E-270⁽¹⁾

E-296⁽¹⁾

E-325⁽¹⁾ a E-327⁽¹⁾

E-330 a E-333

E-507

E-524 a E-526

E-500

E-501

E-503

E-338

Quantum satis
(sólo para
ajustar pH)

Quantum satis
(sólo como
gasificantes)

1 g/Kg como P₂O₅
(sólo para ajustar
pH)

E-410; E-412;
E-414; E-415
E-440

10 g/Kg por separa-
do o en combinación

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS PERMITIDOS	DOSIS MÁXIMA
------------------------	---------------------	--------------

E-1404

E-1410; E-1412;

E-1413; E-1414

E-1420 y E-1422

E-1450

E-1451

50 g/Kg

Nota:

⁽¹⁾ Sólo la forma L (+).

1.1 ALIMENTOS A BASE DE CEREALES

1.1.1 Cereales

E-304⁽¹⁾; E-306⁽¹⁾;

E-307⁽¹⁾; E-308⁽¹⁾;

E-309⁽¹⁾

E-339 a E-341

0,1 g/Kg por
separado o
en combinación.

1 g/Kg por separado
o en combinación.

Expresado como
P₂O₅

E-551 ⁽²⁾

2 g/Kg

Notas:

⁽¹⁾ Sólo para los que contengan grasa.

⁽²⁾ Sólo para cereales secos.

1.1.2 Alimentos elaborados
a base de cereales

E-300⁽¹⁾ a E-302⁽¹⁾

0,2 g/Kg

E-322

10 g/Kg

E-471

E-472 a

E-472 b

E-472 c

5 g/Kg por
separado o en
combinación

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS PERMITIDOS	DOSIS MÁXIMA
1.2 ALIMENTOS PARA NIÑOS DE CORTA EDAD DISTINTOS DE LOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES		
Alimentos para niños de corta edad distintos de los elaborados a base de cereales	E-300 a E-302	0,3 g/Kg por separado o en combinación. Expresados como ácido ascórbico.
1.1.3 Galletas y Bizcochos		
Nota:		
⁽¹⁾ Sólo para los que contengan grasa.		
⁽²⁾ Sólo para alimentos a base de cereales sin gluten.		
E-410 ⁽²⁾ , E-412 ⁽²⁾ E-414 ⁽²⁾ , E-415 ⁽²⁾ E-440 ⁽²⁾		20 g/Kg por separado o en combinación.
E-300 ⁽¹⁾ a E-302 ⁽¹⁾		0,2 g/Kg por separado o en combinación. Expresados como ácido ascórbico.
E-304 ⁽¹⁾ , E-306 ⁽¹⁾ E-307 ⁽¹⁾ , E-308 ⁽¹⁾ , E-309 ⁽¹⁾		0,1 g/Kg por separado o en combinación.
E-322		10 g/Kg
E-334 ⁽²⁾ a E-336 ⁽²⁾ E-354 ⁽²⁾ E-450 i E-575		5 g/Kg expresado en sustancia seca
E-471 E-472 a E-472 b E-472 c		5 g/Kg por separado o en combinación.
Nota:		
⁽¹⁾ Sólo para los que contengan grasa.		
Productos a base de frutas E-333 ⁽¹⁾ con bajo contenido en azúcar		
⁽¹⁾ No se aplica la nota de la cuarta parte.		
Postres y Pudín		
E-341 ⁽¹⁾⁽²⁾ E-400 a E-402 E-404		1 g/kg como P ₂ O ₅ 0,5 g/Kg por separado o en combinación.
Nota:		
⁽¹⁾ Sólo para postres a base de fruta		
⁽²⁾ No se aplica la nota de la cuarta parte.		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS PERMITIDOS	DOSIS MÁXIMA
1.3 BEBIDAS A BASE DE FRUTAS Y HORTALIZAS, ZUMOS	E-300 a E-302	0,3 g/Kg por separado o en combinación. Expresados como ácido ascórbico.

CUARTA PARTE

ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN LOS ALIMENTOS
PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD
PARA FINES MÉDICOS ESPECIALES

Nota:

Se aplicarán las tablas contenidas en las partes primera a tercera del Anexo VI.

Nº E	Denominación	Dosis máxima	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

Nº E	Denominación	Dosis máxima	Condiciones especiales
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 el Real Decreto 72/1998 de 23 de enero
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-1450	Octenil succinato sódico de almidón	20 g/l	Preparados para lactantes y preparados de continuación para lactantes