

dicales mayoritarias CC.OO., UGT, CSI-CSIF y Sindicato Libre, integradas en la Mesa Sectorial de «Correos y Telégrafos, Sociedad Anónima», suscribieron un nuevo Acuerdo para la convocatoria de un concurso extraordinario de traslados de personal funcionario al servicio de la sociedad estatal, que contiene previsiones que hacen compatibles las expectativas de movilidad y acomplimiento profesional de los empleados con las necesidades de servicio de la compañía.

Con el objeto de propiciar la pronta aplicación de los acuerdos alcanzados, y en tanto se aprueba una nueva regulación interna, se dicta este Real Decreto, que tiene por objeto la aprobación y establecimiento de criterios en materia de ceses y plazos de toma de posesión de puestos de trabajo, respecto de los mecanismos de movilidad de los funcionarios, modificando los preceptos del Reglamento del personal al servicio de Correos y Telégrafos que regulan actualmente estos aspectos del procedimiento de traslados.

En su virtud, visto el acuerdo de la Mesa Sectorial de Correos y Telégrafos, a iniciativa del Ministro de Fomento, con el informe favorable del Ministerio de Hacienda y a propuesta del Ministro de Administraciones Públicas, previo informe de la Comisión Superior de Personal, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de abril de 2002,

D I S P O N G O :

Artículo único. Modificación del Reglamento del personal al servicio de Correos y Telégrafos, aprobado por Real Decreto 1638/1995, de 6 de octubre.

Uno. Se modifican los apartados 1 y 3 del artículo 36 del Reglamento del personal al servicio de Correos y Telégrafos, aprobado por Real Decreto 1638/1995, de 6 de octubre, que quedarán redactados como sigue:

«1. Los plazos para tomar posesión de los nuevos puestos adjudicados serán:

- Dos días si el traslado es entre localidades de una misma provincia o isla.
- Seis días si el traslado es entre localidades situadas en la península que no pertenezca a la misma provincia.
- Diez días si el traslado es entre islas o islas- Ceuta-Melilla-península.»

«3. El plazo de cese podrá prorrogarse por el Presidente de la “Sociedad Estatal Correos y Telégrafos, Sociedad Anónima”, u órgano en quien delegue, hasta un máximo de un mes, por necesidades del servicio. A petición del interesado, y por causas justificadas, el Presidente de la “Sociedad Estatal Correos y Telégrafos, Sociedad Anónima”, u órgano en quien delegue, podrá conceder una prórroga del plazo de cese de hasta un máximo de dos meses, si el destino radica en una localidad de distinta provincia a aquella en la que se produce el cese.»

Dos. Se suprime el último párrafo del apartado 2 del artículo 45 del Reglamento del personal al servicio de Correos y Telégrafos, aprobado por Real Decreto 1638/1995, de 6 de octubre.

Disposición adicional única. Compensación económica en sustitución de los plazos de toma de posesión.

Se faculta a la «Sociedad Estatal Correos y Telégrafos, Sociedad Anónima», para el establecimiento, previa

negociación con las organizaciones sindicales, de compensaciones económicas en sustitución del plazo de toma de posesión previsto para el traslado de los funcionarios que voluntaria y expresamente se acojan a esta modalidad.

Estas compensaciones económicas serán proporcionales a los plazos de toma de posesión establecidos para cada caso y las cantidades que satisfaga la sociedad estatal por este concepto no podrán exceder las consignadas en su presupuesto, salvo que exista informe previo y favorable del Ministerio de Hacienda.

Disposición derogatoria única. Alcance de la derogación normativa.

Quedan derogados cuantos preceptos del Reglamento del personal al servicio de Correos y Telégrafos se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

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 26 de abril de 2002.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Administraciones Públicas,
JESÚS POSADA MORENO

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

9238

ORDEN SCO/1050/2002, de 7 de mayo, por la que se modifica el anexo del Real Decreto 1917/1997, de 19 de diciembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

La Directiva 89/107/CEE, del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre 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 Técnica 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/CEE, incluía las diferentes categorías de aditivos cuya regulación se ha llevado a cabo mediante Directivas específicas.

Posteriormente a esta adecuación en cuanto a la utilización de los aditivos, se hacía necesario establecer los criterios de identidad y pureza para los mismos.

En cuanto a los aditivos distintos de colorantes y edulcorantes, regulados mediante la Directiva 95/2/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero de 1995, modificada por las Directivas 98/72/CE y 2001/5/CE, han sido incorporadas a nuestro Derecho Interno mediante el 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.

Se han establecido para algunas categorías de dichos aditivos determinados criterios de identidad y pureza. Así se realizó, en una primera etapa, mediante la Directiva 96/77/CE, de la Comisión, de 2 de diciembre, por la que se establecen los criterios específicos de pureza en relación con determinados aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes, utilizados en los productos alimenticios, incorporada a nuestro ordenamiento interno mediante el Real Decreto 1917/1997, de 19 de diciembre.

La publicación de la Directiva 98/86/CE, de la Comisión, de 11 de noviembre, por la que se modifica la Directiva 96/77/CE, que establece los criterios específicos de pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes, constituye una segunda etapa en el establecimiento de dichos criterios de pureza, cuya transposición a la normativa nacional se realizó mediante la puesta en vigor del Real Decreto 1802/1999, de 26 de noviembre.

En una tercera etapa, se establecen los criterios de pureza de parte de los aditivos mencionados en la Directiva 95/2/CE, mediante la publicación de la Directiva 2000/63/CE, de la Comisión, de 5 de octubre, por la que se modifica la Directiva 96/77/CE, incorporada a nuestro ordenamiento jurídico por la Orden de 11 de junio de 2001.

En la cuarta etapa actual, se establecen los criterios de pureza de los restantes aditivos mencionados en la Directiva 95/2/CE mediante la publicación de la Directiva 2001/30/CE, de la Comisión, de 5 de mayo, que modifica la Directiva 96/77/CE, que establece los criterios específicos de pureza de los aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes.

La presente Orden tiene por objeto la incorporación de la mencionada Directiva 2001/30/CE, de la Comisión, de 5 de mayo, a nuestro ordenamiento jurídico.

Para la fijación de estos criterios específicos, se han tenido en cuenta las especificaciones y técnicas analíticas que para estos aditivos ha preparado el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios

(JECFA). Asimismo, se ha consultado al Comité Científico de la Alimentación Humana.

No obstante, cualquier aditivo que haya sido preparado mediante métodos de producción o con materias primas, significativamente diferentes de los incluidos en la evaluación del Comité Científico de la Alimentación Humana, o distintos de los mencionados en la presente Orden, deberá someterse a dicho Comité para la evaluación de su seguridad, haciendo especial hincapié en los criterios de pureza.

Las medidas previstas en la presente disposición se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Productos Alimenticios.

La presente Orden se dicta en uso de las facultades atribuidas en la disposición final primera del Real Decreto 1917/1997.

En su virtud, oídos los sectores afectados y previo informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, dispongo:

Artículo único. Objeto.

El anexo del Real Decreto 1917/1997, de 19 de diciembre, queda modificado en los siguientes términos:

«Se incorporan en el anexo del Real Decreto 1917/1997, aprobándose, las normas de identidad y pureza que contiene el anexo de esta disposición, para determinados aditivos incluidos en el 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.»

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 7 de mayo de 2002.

VILLALOBOS TALERO

ANEXO**E 170 (i) CARBONATO DE CALCIO**

Los criterios de pureza de este aditivo son los mismos que los establecidos para él en el anexo del Real Decreto 2107/1996, de 20 de septiembre por el que se establecen las Normas de Identidad y Pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios.

E 353 ÁCIDO METARTÁRICO

Sinónimos Ácido ditartárico

Definición

Nombre químico Ácido metatartárico

Fórmula química C4H6O6

Contenido No menos del 99,5 %

Descripción Forma cristalina o de polvo de color blanco o amarillento. Muy deliciosa con un ligero olor a caramelos.

Identificación

A. Muy soluble en agua y etanol

B. Coloque una muestra de 1-10 mg de esta sustancia en un tubo de ensayo con 2 ml de ácido sulfúrico concentrado y 2 gotas de reactivo sulfuroresorcínico. Al calentarla a 150º C, aparece una intensa coloración violácea

Pureza

Arsénico No más de 3 mg/kg

Plomo No más de 5 mg/kg

Mercurio No más de 1 mg/kg

E 354 TARTRATO DE CALCIO

Sinónimos L-tartrato de calcio

Definición

Nombre químico L(+) -2,3-dihidroxibutanodioato de calcio dihidrato

Fórmula química C4H4CaO6 . 2H2O

Peso Molecular 224,18

Contenido No menos del 98,0 %

Descripción Polvo cristalino fino de color blanco o grisáceo.

Identificación

A. Solubilidad Ligeramente hidrosoluble. Solubilidad aproximada de 0,01 g/100 ml de agua (a 20ºC). Poco soluble en etanol. Ligeramente soluble en éter dietílico. Soluble en ácidos

B. Rotación específica $[\alpha]^{20}D$ +7,0º a +7,4º (0,1 % en una disolución 1N de HCl)

C. pH de una suspensión al 5% Entre 6,0 y 9,0

Pureza

Sulfatos (H2SO4) No más de 1 g/kg

Arsénico No más de 3 mg/kg

Plomo No más de 5 mg/kg

Mercurio No más de 1 mg/kg

E 356 ADIPATO DE SODIO**Definición**

Nombre químico Adipato de sodio

EINECS	231-293-5	<i>Descripción</i>	Cristales inodoros blancos o polvo cristalino.
Fórmula química	C ₆ H ₈ Na ₂ O ₄	Identificación	
Peso Molecular	190,11	A. Intervalo de fusión	151° C-152° C (ácido adipíco)
Contenido	No menos del 99,0 % (respecto a la masa anhídrica)	B. Solubilidad	Aproximadamente 60g/100 ml de agua (a 20°C)
<i>Descripción</i>	Cristales inodoros blancos o polvo cristalino.	C. Prueba positiva al potasio	
Identificación		Pureza	
A. Intervalo de fusión	151° C-152° C (ácido adipíco)	Agua	No más del 3% (Karl Fischer)
B. Solubilidad	Aproximadamente 50g/100 ml de agua (a 20°C)	Arsénico	No más de 3 mg/kg
C. Prueba positiva al sodio		Plomo	No más de 5 mg/kg
Pureza		Mercurio	No más de 1 mg/kg
Agua	No más del 3% (Karl Fischer)	E-420 (i) SORBITOL	
Arsénico	No más de 3 mg/kg	Los criterios de pureza de este aditivo son los mismos que los establecidos para él en el Anexo del Real Decreto 2106/1996, de 20 de septiembre por el que se establecen las Normas de Identidad y Pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.	
Plomo	No más de 5 mg/kg	E-420 (ii) JARABE DE SORBITOL	
Mercurio	No más de 1 mg/kg	Los criterios de pureza de este aditivo son los mismos que los establecidos para él en el Anexo del Real Decreto 2106/1996, de 20 de septiembre por el que se establecen las Normas de Identidad y Pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.	
E 357 ADIPATO DE POTASIO		E-421 MANITOL	
Definición		Los criterios de pureza de este aditivo son los mismos que los establecidos para él en el Anexo del Real Decreto 2106/1996, de 20 de septiembre por el que se establecen las Normas de Identidad y Pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.	
Nombre químico	Adipato de potasio		
EINECS	248-838-1		
Fórmula química	C ₆ H ₈ K ₂ O ₄		
Peso Molecular	222,32		
Contenido	No menos del 99,0 % (respecto a la masa anhídrica)		

E 425 (i) GOMA DE KONJAC**Definición**

La goma de konjac es un hidrocoloide hidrosoluble obtenido de la harina de konjac por extracción acuosa. La harina de konjac es el producto crudo no purificado de la raíz de la planta perenne *Amorphophallus konjac*. Su componente principal es el polisacárido de alto peso molecular glucomanano, constituido por D-manosa y D-glucosa en proporción molar de 1,6:1,0, que forman cadenas unidad por enlaces glucosídicos β (1-4). Se unen a estas otras cadenas laterales, más cortas, unidas por enlaces glucosídicos β (1-3); aparecen, por distribución aleatoria, grupos acetilos a razón de 1 grupo por cada 9 a 19 unidades de azúcar.

Peso molecular

El componente principal, glucomanano, tiene un peso molecular medio de entre 200.000 y 2.000.000.

Contenido

No menos del 75% de carbohidrato

Descripción

Crema como polvo bronceado, de color entre blanco y crema

Identificación**A. Solubilidad**

En agua caliente o fría forma una dispersión muy viscosa con un pH entre 4,0 y 7,0

B. Formación del gel

Añada 5 ml de una solución de borato de sodio al 4% a una solución al 1% de la muestra en un tubo de ensayo, y agítela energicamente. Se forma un gel

C. Formación de un gel termoestable

Prepare una solución al 2% de la muestra calentándola en un baño de agua hirviendo durante 30 minutos, con agitación permanente; enfrie después la solución a temperatura ambiente. Por cada gramo de la muestra utilizada para preparar 30 g de solución al 2%, añada 1

D. Viscosidad (solución al 1%)**Pureza**

Pérdida al secarse

Almidón

Proteína

Materia soluble en éter

Cenizas totales

Arsénico

Plomo

Salmonella spp.

E. coli

ml de solución de carbonato de potasio al 10% a la muestra completamente hidratada a temperatura ambiente. Caliente la mezcla al baño maría a 85°C, y manténgala 2 h sin agitación. Con estas condiciones se forma un gel termoestable.

No menos de 3 kgm $^{-1}s^{-1}$ a 25°C

No más del 12% (105°C, 5 h)

No más del 3%

No más del 3% (N x 5,7)

Determine el nitrógeno por el método de Kjeldahl. El porcentaje del nitrógeno en la muestra multiplicado por 5,7 da el porcentaje de proteína en la muestra.

No más del 0,1%

No más del 5,0% (800°C, 3-4h)

No más de 3 mg/kg

No más de 2 mg/kg

Ausente en 12,5 g

Ausente en 5 g

E 425 (ii) GLUCOMANANO DE KONJAC**Definición**

El glucomanano de konjac es una fibra hidrocoloidea hidrosoluble obtenida de la harina de konjac por lavado con etanol y agua. La harina de konjac es el producto crudo no purificado del tubérculo de la planta perenne *Amorphophallus konjac*. Su componente principal es el polisacárido de alto peso molecular glucomanano, constituido por D-manosa y D-glucosa en proporción molar de 1,6:1,0, que forman cadenas unidas por enlaces glucosídicos β (1-4), con una ramificación en cada 50^a o 60^a unidad, aproximadamente. Cada 19^o residuo de azúcar, aproximadamente, está acetilado.

Peso molecular	500.000 a 2.000.000.
Contenido	Fibra dietética total: no menos del 95% de su peso en seco
<i>Descripción</i>	Partículas finas de color entre blanco y pardo, polvo inodoro que fluye libremente
Identificación	
A. Solubilidad	
	En agua caliente o fría forma una dispersión muy viscosa con un pH entre 5,0 y 7,0. Su solubilidad aumenta por el calor y la agitación mecánica
B. Formación de un gel termoestable	
	Prepare una solución al 2% de la muestra calentándola en un baño de agua hirviendo durante 30 minutos, con agitación permanente; enfrie después la solución a temperatura ambiente. Por cada gramo de la muestra utilizada para preparar 30 g de la solución al 2% añada 1 ml de solución de carbonato de potasio al 10 % de la muestra completamente hidratada a temperatura ambiente. Caliente la mezcla al baño María a 85°C, y manténgala 2 h sin agitación. Con esas condiciones se forma un gel termoestable
C. Viscosidad (solución al 1%)	
Pureza	
Pérdida al secarse	No más del 8% (105°C, 3 h)
Almidón	No más del 1%
Proteína	No más del 1,5% (N x 5,7)
Materia soluble en éter	No más del 0,5%
Sulfito (expresado como SO ₂)	No más de 4 mg/kg
Cloruro	No más del 0,02 %
Materia soluble en alcohol al 50%	No más del 2,0 %
Cenizas totales	No más del 2,0% (800°C, 3-4h)

Plomo	No más de 1 mg/kg
Salmonella spp.	Ausente en 12,5 g
E. coli	Ausente en 5 g

E 504 (ii) CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO

Sinónimos	Carbonato de magnesio hidrogenado, subcarbonato de magnesio (ligero o pesado), carbonato básico de magnesio hidratado, hidróxido de carbonato de magnesio
Definición	
Nombre químico	Carbonato de magnesio hidratado
EINECS	235-192-7
Fórmula química	4MgCO ₃ Mg(OH) ₂ 5H ₂ O
Peso molecular	485
Contenido	Contenido de Mg no inferior al 40,0% ni superior al 45,0% calculado como MgO
Descripción	Masa blanca friable y ligera, o grueso polvo blanco
Identificación	
A. Pruebas positivas para magnesio	
	y para carbonato
B. Solubilidad	
	Prácticamente insoluble en agua. Insoluble en etanol
Pureza	
Materia insoluble en ácido	No más del 0,05%
Materia soluble en agua	No más del 1,0%
Calcio	No más del 1,0%

Arsénico	No más de 3 mg/kg
Plomo	No más de 10 mg/kg
Mercurio	No más de 1 mg/kg

E 553 b TALCO**Sinónimos**

Talcum

Definición

Forma natural del silicato de magnesio hidratado, que contiene proporciones diversas de minerales asociados tales como cuarzo alfa, calcita, clorita, dolomita, magnesita y flogopita

Nombre químico	Metasilicato ácido de magnesio
EINECS	238-877-9
Fórmula química	$Mg_3(Si_4O_{10})(OH)_2$
Peso molecular	379,22

Identificación

A. Absorción IR	Valores máximos característicos a 3677, 1018 y 669 cm^{-1}
B. Difracción de rayos X	Valores máximos a 9,34/4,66/3,12 Å
C. Solubilidad	Insoluble en agua y en etanol

Pureza

Perdida al secarse	No más del 0,5% (105°C, 1h)
Materia soluble en ácido	No más del 6%
Materia soluble en agua	No más del 0,2%
Hierro soluble en agua	No detectable
Arsénico	No más de 10 mg/kg

Plomo	No más de 5 mg/kg
-------	-------------------

E 554 SILICATO DE SODIO Y ALUMINIO**Sinónimos**

Silicoaluminato de sodio, aluminosilicato de sodio, silicato sódico de aluminio

Definición

Nombre químico	Silicato de sodio y aluminio
Contenido	Respecto a la masa anhidra calculada como SiO_2 : no menos del 66,0% ni más del 88,0%; calculada como Al_2O_3 , no menos del 5,0% ni más del 15,0%
Descripción	Polvo fino blanco amorfo o perlas

Identificación

A. Pruebas positivas para sodio, aluminio y silicato	
B. pH de una suspensión al 5%	Entre 6,5 y 11,5

Pureza

Pérdida al secarse	No más del 8,0% (105°C, 2h)
Pérdida por combustión	No menos del 5,0% ni más del 11,0% respecto a la masa anhidra (1000°C, peso constante)
Sodio	No menos del 5% ni más del 8,5% (calculado como Na_2O) respecto a la masa anhidra
Arsénico	No más de 3 mg/kg
Plomo	No más de 5 mg/kg
Mercurio	No más de 1 mg/kg

E 555 SILICATO DE POTASIO Y ALUMINIO**Sinónimos**

Mica

Definición

La mica natural está principalmente compuesta de silicato de potasio y aluminio (moscovita)

EINECS

310-127-6

Nombre químico

Silicato de potasio y aluminio

Fórmula química

 $KAl_2[AlSi_3O_{10}](OH)_2$

Peso molecular

398

Contenido

No menos del 98%

Descripción

Plaquetas cristalinas de color entre gris claro y blanco, o polvo

Identificación

A. Solubilidad

Insoluble en agua, en ácidos y álcalis diluidos y en disolventes orgánicos

Pureza

Pérdida al secarse

No más del 0,5% (105°C, 2h)

Antimonio

No más de 20 mg/kg

Zinc

No más de 25 mg/kg

Bario

No más de 25 mg/kg

Cromo

No más de 100 mg/kg

Cobre

No más de 25 mg/kg

Níquel

No más de 50 mg/kg

Arsénico

No más de 3 mg/kg

Mercurio

No más de 1 mg/kg

Cadmio

No más de 2 mg/kg

Plomo

No más de 10 mg/kg

E 556 SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO**Sinónimos**

Aluminosilicato de calcio, silicoaluminato de calcio, silicato cárlico de aluminio

Definición

Nombre químico

Silicato de calcio y aluminio

Contenido

Respecto a la masa anhídrica:

- calculado como SiO_2 , no menos del 44,0% ni más del 50,0%
- calculado como Al_2O_3 , no menos del 3,0% ni más del 5,0%
- calculado como CaO , no menos del 32,0% ni más del 38,0%

Descripción

Polvo blanco, fino, que fluye libremente

Identificación

A. Pruebas positivas para calcio,

aluminio y silicato

Pureza

Pérdida al secarse

No más del 10,0% (105°C, 2h)

Pérdida por combustión

No menos del 14,0% ni más del 18,0% respecto a la masa anhídrica (1000°C, peso constante)

Fluoruro

No más de 50 mg/kg

Arsénico

No más de 3 mg/kg

Plomo

No más de 10 mg/kg

Mercurio

No más de 1 mg/kg

E 558 BENTONITA**Definición**

La bentonita es una arcilla natural con gran contenido en esmectita, un silicato

hidratado nativo de aluminio en que algunos átomos de aluminio y silicio fueron reemplazados naturalmente por otros átomos, como magnesio y hierro. Los iones del calcio y de sodio están atrapados entre las capas minerales. Hay cuatro tipos comunes de bentonita: bentonita natural de sodio, bentonita natural de calcio, bentonita activada por sodio y bentonita ácido-activada

EINECS	215-108-5
Fórmula química	$(\text{Al}, \text{Mg})_8(\text{Si}_4\text{O}_{10})_4(\text{OH})_8 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$
Peso molecular	819
Contenido	Esmectita: no menos del 80%
Descripción	Polvo muy fino, de color amarillento o blanco grisáceo. La estructura de la bentonita le permite absorber agua en su interior y en superficie (propiedades de hinchamiento)

Identificación

A. Prueba del azul de metileno	
B. Difracción de rayos X	Valores máximos característicos a 12,5/15 Å
C. Absorción IR	Valores máximos a 428/470/530/1110-1020/3750 - 3400 cm^{-1}

Pureza

Pérdida al secarse	No más del 15,0% (105°C, 2h)
Arsénico	No más de 2 mg/kg
Plomo	No más de 20 mg/kg

E 559 SILICATO DE ALUMINIO (CAOLÍN)

Sinónimos	Caolín, ligero o pesado
-----------	-------------------------

Definición

El silicato de aluminio hidratado (caolín) es una arcilla plástica blanca purificada compuesta por caolinita, silicato de potasio y aluminio, feldespato y cuarzo. El tratamiento no debería incluir la calcinación

EINECS

215-286-4 (caolinita)

Fórmula química

$\text{Al}_2\text{Si}_2\text{O}_5(\text{OH})_4$ (caolinita)

Peso molecular

264

Contenido

No menos del 90% (suma de sílice y alúmina, después de combustión)

Descripción

Sílice (SiO_2) Entre un 45% y un 55%
Alúmina (Al_2O_3) Entre un 30% y un 39%

Polvo untuoso fino, blanco o blanco grisáceo. El caolín está compuesto por agregados sueltos de bloques aleatoriamente orientados de escamas de caolinita o de escamas hexagonales aisladas

Identificación

A. Pruebas positivas para alúmina y silicato

B. Difracción de rayos X

Valores máximos característicos a 7,18/3,58/2,38/1,78 Å

C. Absorción IR

Valores máximos a 3700 y 3620 cm^{-1}

Pureza

Pérdida por combustión	Entre un 10% y un 14% (1000°C, peso constante)
Materia soluble en agua	No más del 0,3%
Materia soluble en ácido	No más del 2,0%
Hierro	No más del 5%
Oxido de potasio (K_2O)	No más del 5%
Carbono	No más del 0,5%
Arsénico	No más de 3 mg/kg

Plomo No más de 5 mg/kg
Mercurio No más de 1 mg/kg

E 620 ÁCIDO GLUTÁMICO

Sinónimos	Ácido L-glutámico, ácido L- α -amino-glutárico
Definición	
Nombre químico	Ácido L-glutámico, ácido L-2-amino-pantanodioico
EINECS	
EINECS	200-293-7
Fórmula química	<chem>C5H9NO4</chem>
Peso molecular	147,13
Contenido	No menos del 99,0% ni más del 101,0% respecto a la masa anhídrica
Descripción	Polvo cristalino o cristales blancos
Identificación	
A. Pruebas positivas para el ácido glutámico mediante cromatografía en capa fina	A. Prueba positiva para el sodio
B. Rotación específica $[\alpha]D^{20}$	B. Pruebas positivas para el ácido glutámico mediante cromatografía en capa fina
Entre + 31,5 y + 32,2° [10% de solución (base anhídrica) en HCl 2N, en un tubo de 200 mm]	C. Rotación específica $[\alpha]D^{20}$ Entre + 24,8° y + 25,3° [10% de solución (base anhídrica) en HCl 2N, en un tubo de 200 mm]
C. pH de una solución saturada	D. pH de una solución al 5% Entre 6,7 y 7,2
Pureza	Pérdida al secarse Cloruro Ácido carboxílico pirrolidona Plomo
Pérdida al secarse	No más del 0,5% (98°C, 5 h)
Ceniza sulfatada	No más del 0,2%
Cloruro	No más del 0,2%
Ácido carboxílico pirrolidona	No más del 0,2%
Plomo	No más de 2 mg/kg

E 621 GLUTAMATO DE MONOSODIO

Sinónimos	Glutamato de sodio, monoglutamato de sodio
Definición	
Nombre químico	L-glutamato de monosodio monohidratado
EINECS	
EINECS	205-538-1
Fórmula química	<chem>C5H8NaNO4 . H2O</chem>
Peso molecular	187,13
Contenido	No menos del 99,0% ni más del 101,0% respecto a la masa anhídrica
Descripción	Cristales blancos, prácticamente inodoros, o polvo cristalino
Identificación	
A. Prueba positiva para el sodio	A. Prueba positiva para el sodio
B. Pruebas positivas para el ácido glutámico mediante cromatografía en capa fina	B. Pruebas positivas para el ácido glutámico mediante cromatografía en capa fina
C. Rotación específica $[\alpha]D^{20}$	C. Rotación específica $[\alpha]D^{20}$ Entre + 24,8° y + 25,3° [10% de solución (base anhídrica) en HCl 2N, en un tubo de 200 mm]
D. pH de una solución al 5%	D. pH de una solución al 5% Entre 6,7 y 7,2
Pureza	
Pérdida al secarse	No más del 0,5% (98°C, 5 h)
Cloruro	No más del 0,2%
Ácido carboxílico pirrolidona	No más del 0,2%
Plomo	No más de 2 mg/kg

E 622 GLUTAMATO DE MONOPOTASIO

Sinónimos	Glutamato de potasio, monoglutamato de potasio
Definición	
Nombre químico	L-glutamato de monopotasio monohidratado
EINECS	
Fórmula química	243-094-0
Peso molecular	$C_5H_8KNO_4 \cdot H_2O$
Contenido	203,24
Descripción	No menos del 99,0% ni más del 101,0% respecto a la masa anhídrica
Identificación	
A. Prueba positiva para el potasio	Cristales blancos, prácticamente inodoros, o polvo cristalino
B. Pruebas positivas para el ácido glutámico mediante cromatografía en capa fina	
C. Rotación específica $[\alpha]D^{20}$	Entre + 22,5° y + 24,0° [10% de solución (base anhídrica) en HCl 2N, en un tubo de 200 mm]
D. pH de una solución al 2%	Entre 6,7 y 7,3
Pureza	
Pérdida al secarse	No más del 0,2% (80°C, 5 h)
Cloruro	No más del 0,2%
Ácido carboxílico pirrolidona	No más del 0,2%
Plomo	No más de 2 mg/kg

E 623 DIGLUTAMATO DE CALCIO

Sinónimos	Glutamato de calcio
Definición	
Nombre químico	Di-L-glutamato de monocalcio
EINECS	
Fórmula química	242-905-5
Peso molecular	$C_{10}H_{16}CaN_2O_8 \times H_2O$ (x=0,1,2 ó 4)
Contenido	332,32 (anhídrido)
Descripción	No menos del 98,0% ni más del 102,0% respecto a la masa anhídrica
Identificación	
A. Prueba positiva para el calcio	Cristales blancos, prácticamente inodoros, o polvo cristalino
B. Prueba positiva para el ácido glutámico mediante cromatografía en capa fina	
C. Rotación específica $[\alpha]D^{20}$	Entre + 27,4° y 29,2° (para diglutamato de calcio, siendo x=4) [10% de solución (base anhídrica) en HCl 2N, en un tubo de 200 mm]
Pureza	
Agua	No más del 19,0% (para diglutamato de calcio, siendo x=4) (Karl Fischer)
Cloruro	No más del 0,2%
Ácido carboxílico pirrolidona	No más del 0,2%
Plomo	No más de 2 mg/kg

E 624 GLUTAMATO DE MONOAMONIO

Sinónimos	Glutamato de amonio
------------------	---------------------

Definición			
Nombre químico	L-glutamato de monoamonio monohidratado	Nombre químico	Di-L-glutamato de monomagnesio tetrahidratado
EINECS	231-447-1	EINECS	242-413-0
Fórmula química	C ₅ H ₁₂ N ₂ O ₄ · H ₂ O	Fórmula química	C ₁₀ H ₁₆ MgN ₂ O ₈ · 4H ₂ O
Peso molecular	182,18	Peso molecular	388,62
Contenido	No menos del 99,0% ni más del 101,0% respecto a la masa anhídra	Contenido	No menos del 95,0% ni más del 105,0% respecto a la masa anhídra
Descripción	Cristales blancos, prácticamente inodoros, o polvo cristalino	Descripción	Cristales o polvo inodoros, de color blanco o grisáceo
Identificación			
A. Prueba positiva para el amonio			
B. Pruebas positivas para el ácido glutámico mediante cromatografía en capa fina			
C. Rotación específica [α]D ²⁰	Entre + 25,4° y + 26,4° [10% de solución (base anhídra) en HCl 2N, en un tubo de 200 mm]	C. Rotación específica [α]D ²⁰	Entre + 23,8° y + 24,4° [10% de solución (base anhídra) en HCl 2N, en un tubo de 200 mm]
D. pH de una solución al 5%	Entre 6,0 y 7,0	D. pH de una solución al 10%	Entre 6,4 y 7,5
Pureza			
Pérdida al secarse	No más del 0,5% (50°C, 4h)	Agua	No más del 24% (Karl Fischer)
Ceniza sulfatada	No más del 0,1%	Cloruro	No más del 0,2%
Ácido carboxílico pirrolidona	No más del 0,2%	Ácido carboxílico pirrolidona	No más del 0,2%
Plomo	No más de 2 mg/kg	Plomo	No más de 2 mg/kg
E 625 DIGLUTAMATO DE MAGNESIO			
Sinónimos	Glutamato de magnesio	Sinónimos	Ácido 5'-guanílico
Definición			
	Nombre químico	Guanosina ácido-5'-monofosfórico	

EINECS	201-598-8	Contenido	No menos del 97,0% (respecto a la masa anhídra)
Fórmula química	$C_{10}H_{14}N_5O_8P$	Descripción	Cristales inodoros, incoloros o blancos, o polvo cristalino blanco
Peso molecular	363,22		
Contenido	No menos del 97,0% (respecto a la masa anhídra)		
Descripción	Cristales inodoros, incoloros o blancos, o polvo cristalino blanco		
Identificación		Identificación	
A. Prueba positiva para la ribosa y para el fosfato orgánico		A. Prueba positiva para la ribosa, el fosfato orgánico y el sodio	
B. pH de una disolución al 0,25%	Entre 1,5 y 2,5	B. pH de una disolución al 5%	Entre 7,0 y 8,5
C. Espectrometría	Absorción máxima de una disolución de 20 mg/l en HCl 0,01N a 256 nm	C. Espectrometría	Absorción máxima de una disolución de 20 mg/l en HCl 0,01N a 256 nm
Pureza		Pureza	
Pérdida al secarse	No más del 1,5% (120°C, 4h)	Pérdida al secarse	No más del 25% (120°C, 4h)
Otros nucleósidos	No detectables mediante cromatografía en capa fina	Otros nucleósidos	No detectables mediante cromatografía en capa fina
Plomo	No más de 2 mg/kg	Plomo	No más de 2 mg/kg
E 627 GUANILATO DISÓDICO		E 628 GUANILATO DIPOTÁSICO	
Sinónimos	Guanilato de sodio, 5'-guanilato de sodio	Sinónimos	Guanilato de potasio , 5'-guanilato de potasio
Definición		Definición	
Nombre químico	Guanosina-5'-monofosfato de disodio	Nombre químico	Guanosina-5'-monofosfato de dipotasio
EINECS	221-849-5	EINECS	226-914-1
Fórmula química	$C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot xH_2O$ (x= ca.7)	Fórmula química	$C_{10}H_{12}K_2N_5O_8P$
Peso molecular	407,19 (anhídrico)	Peso molecular	439,40
		Contenido	No menos del 97,0% (respecto a la masa anhídrica)
		Descripción	Cristales inodoros, incoloros o blancos, o polvo cristalino blanco

Identificación

- A. Prueba positiva para la ribosa, el fosfato orgánico y el potasio
 B. pH de una disolución al 5% Entre 7,0 y 8,5
 C. Espectrometría Absorción máxima de una disolución de 20 mg/l en HCl 0,01N a 256 nm

Pureza

- Pérdida al secarse No más del 5% (120°C, 4h)
 Otros nucleósidos No detectables mediante cromatografía en capa fina
 Plomo No más de 2 mg/kg

E 629 GUANILATO DE CALCIO**Sinónimos**

5'-guanilato de calcio

Definición

- Nombre químico Guanosina-5'-monofosfato de calcio
 Fórmula química $C_{10}H_{12}CaN_5O_8P \cdot nH_2O$
 Peso molecular 401,20 (anhidro)
 Contenido No menos del 97,0% (respecto a la masa anhídrica)
 Descripción Cristales o polvo inodoros, de color blanco grisáceo

Identificación

- A. Prueba positiva para la ribosa, el fosfato orgánico y el calcio
 B. pH de una disolución al 0,05% Entre 7,0 y 8,0
 C. Espectrometría Absorción máxima de una disolución de 20 mg/l en HCl 0,01N a 256 nm

Pureza

- Pérdida al secarse No más del 23,0% (120°C, 4h)
 Otros nucleósidos No detectables mediante cromatografía en capa fina
 Plomo No más de 2 mg/kg

E 630 ÁCIDO INOSÍNICO**Sinónimos**

Ácido 5'-inosínico

Definición

- Nombre químico Inosina ácido-5'-monofosfórico
 EINECS 205-045-1
 Fórmula química $C_{10}H_{13}N_4O_8P$
 Peso molecular 348,21
 Contenido No menos del 97,0% (respecto a la masa anhídrica)
 Descripción Cristales o polvo inodoros, incoloros o blancos

Identificación

- A. Prueba positiva para la ribosa y el fosfato orgánico
 B. pH de una disolución al 5% Entre 1,0 y 2,0
 C. Espectrometría Absorción máxima de una disolución de 20 mg/l en HCl 0,01N a 250 nm

Pureza

- Pérdida al secarse No más del 3,0% (120°C, 4h)
 Otros nucleósidos No detectables mediante cromatografía en capa fina
 Plomo No más de 2 mg/kg

E 631 INOSINATO DISÓDICO**Sinónimos**

Inosinato de sodio 5'-inosinato de sodio

Definición

Nombre químico

Inosina-5'-monofosfato de disodio

EINECS

225-146-4

Fórmula química

C10H11N4Na2O8P . H2O

Peso molecular

392, 17 (anhídrico)

Contenido

No menos del 97,0% (respecto a la masa anhídrica)

Descripción

Cristales o polvo inodoros, incoloros o blancos

Identificación

A. Prueba positiva para la ribosa, el fosfato orgánico y el sodio

B. pH de una disolución al 5%

C. Espectrometría

Entre 7,0 y 8,5

Absorción máxima de una disolución de 20 mg/l en HCl 0,01N a 250 nm

Pureza

Agua

No más del 28,5% (Karl Fischer)

Otros nucleosidos

No detectables mediante cromatografía en capa fina

Plomo

No más de 2 mg/kg

E 632 INOSINATO DIPOTÁSICO**Sinónimos**

Inosinato de potasio, 5'-inosinato de potasio

Definición

Nombre químico

Inosina-5'-monofosfato de dipotasio

EINECS

243-652-3

Fórmula química

C10H11CaN4O8P . nH2O

Peso molecular

424,39

Contenido

No menos del 97,0% (respecto a la masa anhídrica)

Descripción

Cristales o polvo inodoros, incoloros o blancos

Identificación

A. Prueba positiva para la ribosa, el fosfato orgánico y el potasio

B. pH de una disolución al 5%

C. Espectrometría

Entre 7,0 y 8,5

Absorción máxima de una disolución de 20 mg/l en HCl 0,01N a 250 nm

Pureza

Agua

No más del 10,0% (Karl Fischer)

Otros nucleosidos

No detectables mediante cromatografía en capa fina

Plomo

No más de 2 mg/kg

E 633 INOSINATO CÁLCICO**Sinónimos**

5'-inosinato de calcio

Definición

Nombre químico

Inosina-5'-monofosfato de calcio

Fórmula química

C10H11CaN4O8P . nH2O

Peso molecular

386,19 (anhídrico)

Contenido	No menos del 97,0% (respecto a la masa anhídrica)
Descripción	Cristales o polvo inodoros, incoloros o blancos
Identificación	
A. Prueba positiva para la ribosa, el fosfato orgánico y el calcio	
B. pH de una disolución al 0,05%	Entre 7,0 y 8,0
C. Espectrometría	Absorción máxima de una disolución de 20 mg/l en HCl 0,01N a 250 nm
Pureza	
Agua	No más del 23,0% (Karl Fischer)
Otros nucleósidos	No detectables mediante cromatografía en capa fina
Plomo	No más de 2 mg/kg

E 634 5'-RIBONUCLEÓSIDOS DE CALCIO**Definición**

Nombre químico	El 5'-ribonucleósido de calcio es esencialmente una mezcla de inosina-5'-monofosfato y de guanosina-5'-monofosfato de calcio
Fórmula química	$C_{10}H_{11}N_4CaO_8P \cdot nH_2O$ y $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot nH_2O$
Contenido	De ambos componentes principales no menos del 97,0% y de cada componente no menos del 47,0% ni más del 53% (siempre respecto a la masa anhídrica)
Descripción	Cristales o polvo inodoros, blancos o casi blancos

Identificación	
A. Prueba positiva para la ribosa, el fosfato orgánico y el calcio	
B. pH de una disolución al 0,05%	Entre 7,0 y 8,0
Pureza	
Agua	No más del 23,0% (Karl Fischer)
Otros nucleósidos	No detectables mediante cromatografía en capa fina
Plomo	No más de 2 mg/kg

E 635 5'-RIBONUCLEÓSIDOS DISÓDICOS**Sinónimos**

5'-ribonucleósidos de sodio

Definición

Nombre químico	El 5'-ribonucleósido de disodio es esencialmente una mezcla de inosina-5'-monofosfato de disodio y de guanosina-5'-monofosfato de disodio
Fórmula química	$C_{10}H_{11}N_4O_8P \cdot nH_2O$ y $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot nH_2O$
Contenido	De ambos componentes principales no menos del 97,0% y de cada componente no menos del 47,0% ni más del 53% (siempre respecto a la masa anhídrica)
Descripción	Cristales o polvo inodoros, blancos o casi blancos
Identificación	

- A. Prueba positiva para la ribosa, el fosfato orgánico y el sodio

B. pH de una disolución al 5%	Entre 7,0 y 8,5	nm	Absorción máxima por cm de camino óptico
Pureza			
Agua	No más del 26,0% (Karl Fischer)	280-289	0,15
Otros nucleósidos	No detectables mediante cromatografía en capa fina	290-299	0,12
Plomo	No más de 2 mg/kg	300-359	0,08
		360-400	0,02

E 905 CERA MICROCISTALINA

Sinónimos	Parafina bruta
Definición	
	La cera microcristalina es una mezcla refinada de hidrocarburos sólidos saturados, principalmente parafina ramificada, obtenida del petróleo
Descripción	
	Cera inodora de color entre blanco y ámbar
Identificación	
A. Solubilidad	Insoluble en agua, apenas soluble en etanol
B. Índice de refracción	nD^{100} 1,434-1,448
Pureza	
Peso molecular	Por término medio, no menos de 500
Viscosidad a 100°C	No menos de $1,1 \cdot 10^{-5} \text{ m}^2 \text{s}^{-1}$
Residuo de combustión	No más del 0,1%
Número de carbonos en el punto 5% de destilación	No más de un 5% de moléculas con menos de 25 carbonos
Color	Pasa la prueba
Azufre	No más del 0,4%
Arsénico	No más de 3 mg/kg
Plomo	No más de 3 mg/kg
Compuestos aromáticos policíclicos	Los hidrocarburos aromáticos policíclicos, obtenidos por extracción con dimetil sulfóxido, se encuentra en los siguientes límites de absorbancia de ultravioletas:

E 912 ÉSTERES DE ÁCIDO MONTÁNICO

Definición	Ácidos y/o ésteres de ácido montánico con etilenglicol y/o 1,3-butanodiol y/o glicerol
Nombre químico	Ésteres de ácido montánico
Descripción	Copos, polvo, gránulos o glóbulos de color casi blanco o amarillento
Identificación	
A. Densidad (20°C)	Entre 0,98 y 1,05
B. Punto de fusión	Mayor de 77°C
Pureza	
Índice de acidez	No más de 40
Glicerol	No más del 1% (mediante cromatografía de gases)
Otros polialcoholes	No más del 1% (mediante cromatografía de gases)
Otros tipos de ceras	No detectables (mediante calorimetría de exploración diferencial y/o espectroscopía infrarroja)
Arsénico	No más de 2 mg/kg
Cromo	No más de 3 mg/kg
Plomo	No más de 2 mg/kg

E 914 CERA DE POLIETILENO OXIDADA**Definición**

Productos polares de reacción de la oxidación suave de polietileno

Nombre químico

Polietileno oxidado

Descripción

Escamas polvo, gránulos o glóbulos casi blancos

Identificación

A. Densidad (20°C)

Entre 0,92 y 1,05

B. Punto de fusión

Mayor de 95°C

Pureza

Índice de acidez

No más de 70

Viscosidad a 120°C

No menos de $8,1 \cdot 10^{-5} \text{m}^2 \text{s}^{-1}$

Otros tipos de ceras

No detectables (mediante calorimetría de exploración diferencial y/o espectroscopía infrarroja)

Oxígeno

No más del 9,5%

Cromo

No más de 5 mg/kg

Plomo

No más de 2 mg/kg

E-950 ACESULFAMO K

Los criterios de pureza de este aditivo son los mismos que los establecidos para él en el Anexo del Real Decreto 2106/1996, de 20 de septiembre por el que se establecen las Normas de Identidad y Pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

E-951 ASPARTAMO

Los criterios de pureza de este aditivo son los mismos que los establecidos para él en el Anexo del Real Decreto 2106/1996, de 20 de septiembre por el que se establecen las Normas de Identidad y Pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

E-953 ISOMALTOSA

Los criterios de pureza de este aditivo son los mismos que los establecidos para él en el Anexo del Real Decreto 2106/1996, de 20 de septiembre por el que

se establecen las Normas de Identidad y Pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

E-957 TAUMATINA

Los criterios de pureza de este aditivo son los mismos que los establecidos para él en el Anexo del Real Decreto 2106/1996, de 20 de septiembre por el que se establecen las Normas de Identidad y Pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

E-959 NEOHESPERIDINA DIHIDROCALCONA

Los criterios de pureza de este aditivo son los mismos que los establecidos para él en el Anexo del Real Decreto 2106/1996, de 20 de septiembre por el que se establecen las Normas de Identidad y Pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

E-965 (I) MALTITOL

Los criterios de pureza de este aditivo son los mismos que los establecidos para él en el Anexo del Real Decreto 2106/1996, de 20 de septiembre por el que se establecen las Normas de Identidad y Pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

E-965 (II) JARABE DE MALTITOL

Los criterios de pureza de este aditivo son los mismos que los establecidos para él en el Anexo del Real Decreto 2106/1996, de 20 de septiembre por el que se establecen las Normas de Identidad y Pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

E-966 LACTITOL

Los criterios de pureza de este aditivo son los mismos que los establecidos para él en el Anexo del Real Decreto 2106/1996, de 20 de septiembre por el que se establecen las Normas de Identidad y Pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

E-967 XYLITOL

Los criterios de pureza de este aditivo son los mismos que los establecidos para él en el Anexo del Real Decreto 2106/1996, de 20 de septiembre por el que se establecen las Normas de Identidad y Pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.