

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 acoplamiento 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,

DISPONGO:

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:

a) Dos días si el traslado es entre localidades de una misma provincia o isla.

b) Seis días si el traslado es entre localidades situadas en la península que no pertenezca a la misma provincia.

c) 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 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/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 $C_4H_6O_6$

Contenido No menos del 99,5 %

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

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 sulforresorcínico. Al calentarlo a 150° 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 $C_4H_4CaO_6 \cdot 2H_2O$

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 20°C). Poco soluble en etanol. Ligeramente soluble en éter dietílico. Soluble en ácidos.

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

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

Pureza

Sulfatos (H_2SO_4) 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
Fórmula química	$C_6H_8Na_2O_4$
Peso Molecular	190,11
Contenido	No menos del 99,0 % (respecto a la masa anhidra)
<i>Descripción</i>	Cristales inodoros blancos o polvo cristalino.

Identificación

A. Intervalo de fusión	151° C-152° C (ácido adípico)
B. Solubilidad	Aproximadamente 50g/100 ml de agua (a 20°C)
C. Prueba positiva al sodio	

Pureza

Agua	No más del 3% (Karl Fischer)
Arsénico	No más de 3 mg/kg
Plomo	No más de 5 mg/kg
Mercurio	No más de 1 mg/kg

E 357 ADIPATO DE POTASIO**Definición**

Nombre químico	Adipato de potasio
----------------	--------------------

EINECS	248-838-1
---------------	-----------

Fórmula química	$C_6H_8K_2O_4$
-----------------	----------------

Peso Molecular	222,32
----------------	--------

Contenido	No menos del 99,0 % (respecto a la masa anhidra)
-----------	--

<i>Descripción</i>	Cristales inodoros blancos o polvo cristalino.
--------------------	--

Identificación

A. Intervalo de fusión	151° C-152° C (ácido adípico)
B. Solubilidad	Aproximadamente 60g/100 ml de agua (a 20°C)
C. Prueba positiva al potasio	

Pureza

Agua	No más del 3% (Karl Fischer)
Arsénico	No más de 3 mg/kg
Plomo	No más de 5 mg/kg
Mercurio	No más de 1 mg/kg

E-420 (i) SORBITOL

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-420 (ii) JARABE DE SORBITOL

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-421 MANITOL

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 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 <i>Amorphophallus konjac</i> . 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 $\beta(1-4)$. Se unen a estas otras cadenas laterales, más cortas, unidas por enlaces glucosídicos $\beta(1-3)$; 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; enfríe después la solución a temperatura ambiente. Por cada gramo de la muestra utilizada para preparar 30 g de solución al 2%, añada 1

	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.
D. Viscosidad (solución al 1%)	No menos de 3 kgm ⁻¹ s ⁻¹ a 25°C
Pureza	
Pérdida al secarse	No más del 12% (105°C, 5 h)
Almidón	No más del 3%
Proteína	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.
Materia soluble en éter	No más del 0,1%
Cenizas totales	No más del 5,0% (800°C, 3-4h)
Arsénico	No más de 3 mg/kg
Plomo	No más de 2 mg/kg
Salmonella spp.	Ausente en 12,5 g
E. coli	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 <i>Amorphophallus konjac</i> . 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 $\beta(1-4)$, con una ramificación en cada 50ª o 60ª unidad, aproximadamente. Cada 19º 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

Descripción 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; enfríe 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%) No menos de 20 kgm⁻¹s⁻¹ a 25°C

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)

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.

Materia soluble en éter No más del 0,5%

Sulfito (expresado como SO₂) 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 hidróxido hidratado

EINECS 235-192-7

Fórmula química 4MgCO₃Mg(OH)₂5H₂O

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	$\text{Mg}_3(\text{Si}_4\text{O}_{10})(\text{OH})_2$
Peso molecular	379,22
Descripción	Polvo blanco o casi blanco, homogéneo y ligero, grasiento al contacto
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	
Pérdida 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	$\text{KAl}_2[\text{AlSi}_3\text{O}_{10}](\text{OH})_2$
Peso molecular	398
Contenido	No menos del 98%
Descripción	Plaquitas 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 cálcico de aluminio
Definición	
Nombre químico	Silicato de calcio y aluminio
Contenido	Respecto a la masa anhidra: <ul style="list-style-type: none"> - 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 anhidra (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	(Al, Mg) ₈ (Si ₄ O ₁₀) ₄ (OH) ₈ · 12H ₂ 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	Al ₂ Si ₂ O ₅ (OH) ₄ (caolinita)
Peso molecular	264
Contenido	No menos del 90% (suma de sílice y alúmina, después de combustión)
	Sílice (SiO ₂) Entre un 45% y un 55% Alúmina (Al ₂ O ₃) Entre un 30% y un 39%
Descripción	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 ₂ O)	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-pentanodioico
EINECS	200-293-7
Fórmula química	C ₅ H ₉ NO ₄
Peso molecular	147,13
Contenido	No menos del 99,0% ni más del 101,0% respecto a la masa anhidra
Descripción	Polvo cristalino o cristales blancos
Identificación	
A. Pruebas positivas para el ácido glutámico mediante cromatografía en capa fina	
B. Rotación específica [α]D ²⁰	Entre + 31,5 y + 32,2° [10% de solución (base anhidra) en HCl 2N, en un tubo de 200 mm]
C. pH de una solución saturada	Entre 3,0 y 3,5
Pureza	
Pérdida al secarse	No más del 0,2% (80°C, 3 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	205-538-1
Fórmula química	C ₅ H ₈ NaNO ₄ · H ₂ O
Peso molecular	187,13
Contenido	No menos del 99,0% ni más del 101,0% respecto a la masa anhidra
Descripción	Cristales blancos, prácticamente inodoros, o polvo cristalino
Identificación	
A. Prueba positiva para el sodio	
B. Pruebas positivas para el ácido glutámico mediante cromatografía en capa fina	
C. Rotación específica [α]D ²⁰	Entre + 24,8° y + 25,3° [10% de solución (base anhidra) en HCl 2N, en un tubo de 200 mm]
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	243-094-0
Fórmula química	$C_5H_8KNO_4 \cdot H_2O$
Peso molecular	203,24
Contenido	No menos del 99,0% ni más del 101,0% respecto a la masa anhidra
Descripción	Cristales blancos, prácticamente inodoros, o polvo cristalino

Identificación

- A. Prueba positiva para el potasio
- B. Pruebas positivas para el ácido glutámico mediante cromatografía en capa fina
- C. Rotación específica $[\alpha]_D^{20}$
- D. pH de una solución al 2%

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	242-905-5
Fórmula química	$C_{10}H_{16}CaN_2O_8 \times H_2O$ (x=0,1,2 ó 4)
Peso molecular	332,32 (anhidro)
Contenido	No menos del 98,0% ni más del 102,0% respecto a la masa anhidra
Descripción	Cristales blancos, prácticamente inodoros, o polvo cristalino

Identificación

- A. Prueba positiva para el calcio
- 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 anhidra) 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 químicoL-glutamato de monoamonio monohidratado

EINECS

231-447-1

Fórmula químicaC₅H₁₂N₂O₄ · H₂O

Peso molecular182,18

ContenidoNo menos del 99,0% ni más del 101,0% respecto a la masa anhidra

DescripciónCristales blancos, prácticamente inodoros, o polvo cristalino

Identificación

A. Prueba positiva para el amonio

B. Pruebas positivas para el ácido glutámico mediante cromatografía en capa fina

C. Rotación específica [α]_D²⁰Entre + 25,4° y + 26,4°
[10% de solución (base anhidra) en HCl 2N, en un tubo de 200 mm]

D. pH de una solución al 5%Entre 6,0 y 7,0

Pureza

Pérdida al secarseNo más del 0,5% (50°C, 4h)

Ceniza sulfatadaNo más del 0,1%

Ácido carboxílico pirrolidonaNo más del 0,2%

PlomoNo más de 2 mg/kg

E 625 DIGLUTAMATO DE MAGNESIO

SinónimosGlutamato de magnesio

Definición

Nombre químicoDi-L-glutamato de monomagnesio tetrahidratado

EINECS

242-413-0

Fórmula químicaC₁₀H₁₆MgN₂O₈ · 4H₂O

Peso molecular388,62

ContenidoNo menos del 95,0% ni más del 105,0% respecto a la masa anhidra

DescripciónCristales o polvo inodoros, de color blanco o grisáceo

Identificación

A. Prueba positiva para el magnesio

B. Pruebas positivas para el ácido glutámico mediante cromatografía en capa fina

C. Rotación específica [α]_D²⁰Entre + 23,8° y + 24,4°
[10% de solución (base anhidra) en HCl 2N, en un tubo de 200 mm]

D. pH de una solución al 10%Entre 6,4 y 7,5

Pureza

AguaNo más del 24% (Karl Fischer)

CloruroNo más del 0,2%

Ácido carboxílico pirrolidonaNo más del 0,2%

PlomoNo más de 2 mg/kg

E 626 ÁCIDO GUANÍLICO

SinónimosÁcido 5'-guanílico

Definición

Nombre químicoGuanosina ácido-5'-monofosfórico

EINECS	201-598-8
Fórmula química	C ₁₀ H ₁₄ N ₅ O ₈ P
Peso molecular	363,22
Contenido	No menos del 97,0% (respecto a la masa anhidra)
Descripción	Cristales inodoros, incoloros o blancos, o polvo cristalino blanco

Identificación

- A. Prueba positiva para la ribosa y para el fosfato orgánico
- B. pH de una disolución al 0,25%
Entre 1,5 y 2,5
- 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 1,5% (120°C, 4h)
- Otros nucleósidos
No detectables mediante cromatografía en capa fina
- Plomo
No más de 2 mg/kg

E 627 GUANILATO DISÓDICO

Sinónimos Guanilato de sodio, 5'-guanilato de sodio

Definición

Nombre químico Guanosina-5'-monofosfato de disodio

EINECS

- Fórmula química C₁₀H₁₂N₅Na₂O₈P. x H₂O (x= ca.7)
- Peso molecular 407,19 (anhidro)

Contenido	No menos del 97,0% (respecto a la masa anhidra)
Descripción	Cristales inodoros, incoloros o blancos, o polvo cristalino blanco

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
- 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 25% (120°C, 4h)
- Otros nucleósidos
No detectables mediante cromatografía en capa fina
- Plomo
No más de 2 mg/kg

E 628 GUANILATO DIPOTÁSICO

Sinónimos Guanilato de potasio , 5'-guanilato de potasio

Definición

Nombre químico Guanosina-5'-monofosfato de dipotasio

EINECS

- Fórmula química C₁₀H₁₂K₂N₅O₈P
- Peso molecular 439,40
- Contenido
No menos del 97,0% (respecto a la masa anhidra)
- 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 anhidra)
- 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 anhidra)

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 (anhidro)

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

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% Entre 7,0 y 8,5

C. Espectrometría 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 nucleósidos 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 C₁₀H₁₁K₂N₄O₈P

Peso molecular 424,39

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

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% Entre 7,0 y 8,5

C. Espectrometría 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 nucleósidos 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 (anhidro)

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

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 $C_{10}H_{12}N_5CaO_8P \cdot nH_2O$

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 anhidra)

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 anhidra)

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
Pureza	
Agua	No más del 26,0% (Karl Fischer)
Otros nucleósidos	No detectables mediante cromatografía en capa fina
Plomo	No más de 2 mg/kg

E 905 CERA MICROCRISTALINA

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	n_D^{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 espectroscopia 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 espectroscopia 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.