ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias (Continúa en la Cuarta Sección)

#### Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

SALOMON CHERTORIVSKI WOLDENBERG, Secretario de Salud, con fundamento en los artículos 12, 26 y 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 2, 4 fracción III, 194 fracción I, 215 fracción IV y 282 bis de la Ley General de Salud; 7 fracción XVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y 11, 22, 200, 201 y 203 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

#### **CONSIDERANDO**

Que como una medida de protección a la salud de la población, se requiere garantizar la condición idónea de los productos destinados al uso o consumo de las personas, mediante el adecuado control de los aditivos que intervienen en su elaboración:

Que toda vez que algunas de las sustancias susceptibles de emplearse como aditivos en la elaboración de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios pueden tener efectos tóxicos o implicar cualquier otro riesgo para la salud, es necesario identificarlas claramente y restringir o prohibir su empleo:

Que de los estudios realizados por esta dependencia se han podido distinguir las sustancias de las cuales no existen indicios de que su uso represente un riesgo para la salud, de aquellas que por sus cualidades sí lo constituyen;

Que el campo de la industria de los alimentos y las bebidas se encuentra en evolución continua, por lo que es necesario adoptar acciones que protejan la salud de la población y que al mismo tiempo eviten el rezago de nuestro país en dicho campo, estableciendo un listado de referencia a partir del cual puedan establecerse los límites máximos en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios;

Que el Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el 17 de julio de 2006, y desde su publicación se han recibido solicitudes de la industria para la evaluación de sustancias y su inclusión en el mismo, y

Que el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios faculta al Secretario de Salud para determinar las sustancias permitidas, restringidas o prohibidas para la elaboración de los productos objeto del presente Acuerdo, por lo que he tenido a bien expedir el siguiente:

# ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS

PRIMERO. El presente Acuerdo determina los aditivos y coadyuvantes que pueden ser utilizados en los productos y sus disposiciones sanitarias.

**SEGUNDO.** Para efectos de este Acuerdo se entiende por:

Aditivo alimentario (Aditivo): Cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales;

**Alimento preparado o semipreparado:** Alimento compuesto de diversos ingredientes cuya identidad corresponde a una especialidad culinaria específica y que se presenta totalmente preparado o semipreparado para su consumo;

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF): Cantidad de un aditivo que se añade al producto, limitándose a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado, a condición de que no altere la naturaleza, sustancia o inocuidad del producto;

CAS: Chemical Abstracts Service (Servicio de Resúmenes Químicos);

C.I.: Color Index (índice de color);

Clase funcional: Uso de un aditivo de acuerdo con la determinación de los Nombres Genéricos del Codex y el Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (SIN);

Coadyuvante de elaboración (Coadyuvante): Sustancia o materia, excluidos aparatos, utensilios y

aditivos, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, productos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, que puede dar lugar a la presencia, no intencionada pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final;

**CODEX:** Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias;

**COFEPRIS**: Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios;

EC: Enzymology Commission (Comisión de Enzimología);

FDA: Food and Drug Administration;

FEMA: Flavor and Extracts Manufacturers Association (Asociación de Fabricantes de Sabores y Extractos):

Función tecnológica: Se refiere al fin tecnológico de un aditivo en el producto;

**IDA** (Ingestión Diaria Admisible): Es una estimación efectuada por el JECFA de la cantidad de aditivo alimentario, expresada en relación con el peso corporal, que una persona puede ingerir diariamente durante toda la vida sin riesgo apreciable para su salud;

**IOFI:** International Organization of the Flavor Industry;

**JECFA:** Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (Comité Mixto de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura/Organización Mundial de la Salud/ de Expertos en Aditivos Alimentarios);

Producto(s): Alimento, bebida o suplemento alimenticio;

Producto regional: Alimento o bebida típico de México o de alguna región de México;

RCSPS: Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios;

Secretaría: Secretaría de Salud;

SIN: Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios, y

UE: Unión Europea.

**TERCERO.** Las sustancias permitidas para ser utilizadas como aditivos y coadyuvantes en los productos se agrupan en once anexos, en los que se especifican, para cada uno de los aditivos alimentarios o grupos de aditivos alimentarios, las categorías de productos en que se reconoce el uso del aditivo y en su caso las dosis máximas de uso. Los anexos son los siguientes:

ANEXO I: Aditivos con diversas clases funcionales y con una IDA establecida;

ANEXO II: Aditivos con diversas clases funcionales que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF;

ANEXO III: Colorantes con una IDA establecida;

ANEXO IV: Colorantes que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF;

ANEXO V: Sustancias purificadas para masticar;

ANEXO VI: Enzimas;

ANEXO VII: Edulcorantes con una IDA establecida;

ANEXO VIII: Edulcorantes que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF;

ANEXO IX: Aditivos permitidos en fórmulas para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para necesidades especiales de nutrición;

ANEXO X: Coadyuvantes de elaboración, y

**ANEXO XI: Saborizantes.** 

**CUARTO.** Los aditivos alimentarios pueden tener varias clases funcionales y/o funciones tecnológicas, las cuales son indicativas más no exhaustivas. En caso de que el fabricante del producto decida declarar la clase funcional o función tecnológica ésta debe ser la más descriptiva, permitiéndose la nomenclatura descrita en este Acuerdo o bien, alguna otra similar o sinónima. Las clases funcionales y funciones tecnológicas reconocidas son:

	CLASE FUNCIONAL	DEFINICION	FUNCION TECNOLOGICA (SUBCLASES)
1.	Agentes Acidificantes.	Sustancias que modifican o mantienen la acidez de los productos.	Acidulante.

2.	Agentes Acondicionadores o tratamiento de harinas o de masa.	Sustancias que se utilizan en panificación para mejorar diversas cualidades de la harina o masa.	Agentes de tratamiento de harinas. Blanqueadores de harinas. Mejoradores de harinas. Acondicionadores de masa. Reforzadores de la masa.
3.	Agentes Antiaglomerantes o Antiaglutinantes (Antihumectantes).	Sustancias o mezcla de sustancias que reducen la tendencia de los componentes de un alimento a cohesionarse o adherirse unos a otros.	Agentes antiaglutinantes. Agentes antiadherentes. Agentes de secado. Polvos para empolvar. Antihumectantes.
4.	Agentes Antiespumantes.	Sustancia o mezcla de sustancias que, adicionada durante la elaboración de los productos, inhibe o disminuye la formación de espuma.	Eliminadores de espuma. Reductores de espuma.
5.	Agentes Antioxidantes.	Sustancias que prolongan la vida de almacén de los productos, protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación.	Antioxidantes. Sinérgicos de antioxidantes. Agentes de antipardeamiento.
6.	Agente Clarificante.	Sustancia que elimina la turbidez en un líquido, dejándolo claro.	Clarificante.
7.	Agentes Conservadores.	Sustancias o mezcla de sustancias que previenen, retardan o detienen cualquier alteración causada por microorganismos.	Sustancias conservadoras. Conservadores. Antimicrobianos. Agentes antimicóticos. Agentes de control bacteriófagos. Agentes funguistáticos, agentes inhibidores de mohos y hongos filamentosos. Sinergistas antimicrobianos.
8.	Agentes Emulsificantes o Emulsionantes (Antisalpicantes, Enturbiadores).	Sustancias o mezcla de sustancias que forman o mantienen una emulsión uniforme en un producto.	Emulsionantes. Agentes dispersantes. Agentes tensoactivos. Antisalpicantes. Inhibidores de la cristalización correctores de la densidad (de los aceites aromatizantes en las bebidas). Estabilizadores de una suspensión. Agentes enturbiadores. Sales emulsionantes, sales de mezcla, sales fundentes. Plastificantes. Surfactantes.
9.	Agentes Endurecedores.	Sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o mantener un gel.	
10.	Agentes Espesantes.	Sustancias que incrementan la viscosidad de los productos.	Espesantes. Agentes de soporte. Aglutinantes. Agentes texturizadores.
11.	Agentes Espumantes.	Sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un producto líquido o sólido.	Agentes espumantes. Agentes de batido. Agentes de aireación.
12.	Agentes Estabilizantes.	Sustancias que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias.	Estabilizadores. Estabilizadores de espuma. Estabilizadores coloidales. Aglutinantes.

13.	Agentes Gasificantes.	Sustancias o mezcla de sustancias utilizadas para introducir dióxido de carbono en un producto.	Gasificantes. Agentes fermentadores.
14.	Agentes Gelificantes.	Sustancias que dan textura y/o consistencia a un producto mediante la formación de un gel.	Agentes gelificantes.
15.	Agentes de Glaseado.	Sustancias que, cuando se aplican en la superficie exterior de un producto, confiere a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora.	Agentes de glaseado. Agentes sellantes. Agentes de revestimiento. Agentes de acabado de superficie. Agentes de abrillantado. Agentes formadores de película.
16.	Agentes Humectantes.	Sustancias o mezcla de sustancias destinadas a prevenir la pérdida de humedad de los productos.	Agentes humectantes. Agentes de retención de humedad.
17.	Agentes Incrementadores de volumen.	Sustancia diferente del aire y del agua que aumenta el volumen de un producto sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.	Incrementadores del volumen. Agentes de relleno.
18.	Agentes Potenciadores de Sabor.	Sustancia o mezcla de sustancias destinadas a realzar los aromas o los sabores de los productos, excepto el cloruro de sodio o sacarosa.	Potenciadores o acentuadores de sabor o aroma.  Saborizantes o aromatizantes sinergistas.  Modificadores de sabor o aroma. Blandadores.
19.	Agentes Propulsores.	Gases diferentes del aire que expulsan un alimento de un recipiente.	Propulsores. Gases propelentes.
20.	Agentes Reguladores de pH.	Sustancia que modifica o mantiene la acidez o alcalinidad de los productos.	Reguladores de acidez. Acidos. Acidificantes. Alcalis. Bases. Soluciones reguladoras. Agentes reguladores. Agentes de regulación de pH. Corrector de acidez. Agentes reguladores.
21.	Agentes de Retención de color.	Sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un producto.	Agentes de retención de color. Fijadores de color. Estabilizantes de color. Complementos de color.
22.	Agentes Secuestrantes.	Sustancia que forma complejos químicos con iones metálicos.	Secuestrantes.
23.	Colorantes.	Sustancia que da o restituye color a un producto.	Pigmentos de coloración y decoración. Colorantes de superficie. Lacas. Pigmentos.
24.	Decolorantes.	Sustancias utilizadas (no en las harinas) para decolorar un producto. Los decolorantes no contienen pigmentos.	Decolorante. Oxidante.
25.	Edulcorantes.	Sustancias diferentes de los mono y discáradidos, que imparten un sabor dulce a los productos.	Edulcorantes naturales. Edulcorantes artificiales.
26.	Gases de envasado.	Sustancias gaseosas, introducidas en un envase antes, durante o después de su llenado con un producto, con la intención de proteger el producto, por ejemplo, de la oxidación o descomposición.	
27.	Leudante.	Sustancia o mezcla de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de una masa.	Leudantes. Agentes fermentadores. Aglutinante. Gasificante.

28.	Saborizante (aromatizante).	Sustancia o mezcla de sustancias con o sin otros aditivos que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos.  Saborizante sintético artificial (sustancia que no ha sido aún identificada en productos naturales procesados o no y que son aptas para su consumo)  Saborizante idéntico al natural (sustancias químicamente aisladas a partir de materias primas aromáticas u obtenidas sintéticamente, químicamente idénticas a la sustancias presentes en productos naturales procesados o no y que son aptas para consumo humano)  saborizante natural (preparación de sustancias o sus mezclas obtenidas exclusivamente por procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos a partir de vegetales o de materias primas de origen animal en su estado natural o procesadas o por fermentación y que son aptas para consumo humano).	
29.	Enzimas.	Proteína que cataliza las reacciones bioquímicas del metabolismo. Las enzimas actúan sobre las moléculas conocidas como sustratos y permiten el desarrollo de los diversos procesos celulares.	Catalizadores biológicos.
30.	Sustancias inertes.	Sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar de otras maneras un aditivo alimentario sin alterar su función (y sin generar por si mismos efectos tecnológico alguno) con el fin de facilitar la manipulación, la aplicación o uso del aditivo alimentario o nutrimento.	Sustancias inertes. Disolventes inertes. Sustancias inertes portadoras de nutrimentos. Diluyente de otros aditivos. Agentes encapsuladores.

**QUINTO.** Cuando en los Anexos I, III y VII no se señale de forma expresa algún producto o categoría de productos o límites máximos, los fabricantes de los productos, en tanto la Secretaría no establezca los límites específicos, podrán utilizar estos aditivos tomando como referencia lo establecido en el CODEX, en las regulaciones de los Estados Unidos de América, en la regulación de Canadá o en la regulación de la Unión Europea.

Los alimentos preparados o semipreparados pueden contener proporcionalmente todos los aditivos cuyo uso esté autorizado en sus componentes, además de cualquier otro aditivo que esté señalado en forma expresa.

**SEXTO.** Los aditivos listados en los Anexos II, IV, V, VII, VIII, X y XI podrán utilizarse por todas las categorías de productos, sin límite numérico y según los principios de las BPF, siempre y cuando no exista alguna restricción específica en las disposiciones sanitarias vigentes aplicables o en el propio Acuerdo.

**SEPTIMO.** Para la elaboración de las categorías: fórmulas para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para necesidades especiales de nutrición se podrán utilizar únicamente los aditivos que establece el Anexo IX en los niveles señalados en el mismo.

**OCTAVO.** Para la elaboración de los saborizantes se atenderá a lo siguiente:

- a) Sólo se podrán emplear los saborizantes naturales, los sintéticos artificiales y los idénticos al natural, aprobados por JECFA, UE o FDA-FEMA, siempre y cuando exista previa notificación a la COFEPRIS de su utilización.
- **b)** Asimismo, se podrán utilizar los que determine la Secretaría como permitidos, de conformidad con las evaluaciones que al respecto lleve a cabo la COFEPRIS.
- c) La lista de sustancias saborizantes y su clasificación correspondiente, podrán consultarse en la página web de la COFEPRIS (www.cofepris.gob.mx).
- d) La lista de sustancias saborizantes y su clasificación correspondiente, forman parte de este Acuerdo como Anexo XI, el cual se actualizará en los términos de las disposiciones sanitarias vigentes.
- **NOVENO.** Para la elaboración de los productos objeto de este Acuerdo se permite emplear los saborizantes naturales, idénticos a los naturales y sintéticos artificiales de acuerdo a las BPF y de conformidad a lo especificado en el RCSPS.

**DECIMO.** Para la elaboración de los saborizantes se podrán emplear todos los saborizantes de origen natural a excepción de los aceites esenciales y los extractos de: haba-tonka, sasafrás, sabina y cálamo. Las siguientes sustancias que están presentes de manera inherente en los saborizantes naturales, deberán estar restringidas a las siguientes condiciones.

#### Límites máximos de sustancias inherentes en saborizantes naturales

Sustancia	Concentración Máxima en Alimentos Sólidos mg/kg	Concentración Máxima en Bebidas mg/l	Excepciones y/o restricciones especiales
Acido Cianhídrico (*)	1,0	1,0	50 mg/kg en turrón, nougat, mazapán y productos similares elaborados con semillas.
			1 mg/% en volumen de alcohol en las bebidas alcohólicas.
			5 mg/kg en las conservas de frutas de semilla grande y dura en su centro, tales como durazno, ciruela, cerezas, etc."
Hipericina (*)	0,1	0,1	10 mg/kg en las bebidas alcohólicas.
		·	1 mg/kg en pastillas.
Pulegona (*)	25,0	100,0	250 mg/kg en las bebidas aromatizadas con menta.
			2000 mg/kg en micropastillas o láminas para el aliento.
			350 mg/kg en otros productos de confitería elaborados con menta.
Quassina	5,0	5,0	10 mg/kg en pastillas.
			50 mg/kg en las bebidas alcohólicas.
Safrol (*)	1,0	1,0	2 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan hasta 25% de alcohol en volumen.
			5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más de 25% de alcohol en volumen.
			15 mg/kg en los productos alimenticios que contengan macis y nuez moscada.
Santonina (*)	0,1	0,1	1 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más de 25% de alcohol en volumen.
Tujona Alfa e Beta (*)	0,5	0,5	5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan hasta 25% de alcohol en volumen.
7a o Boia ( )			10 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más de 25% de alcohol en volumen.
			25 mg/kg en los productos alimenticios que contengan preparados a base de salvia.
			35 mg/kg en los amargos (aperitivos).
			250 mg/kg en relleno de salvia.
Quinina	0,1	85	40 mg/kg en caramelos digestivos para adultos y cuajada con frutas. 300 mg/kg en las bebidas alcohólicas.

<sup>(\*)</sup> No debe ser adicionado como tal a los productos o a los saborizantes. Puede aparecer en el producto en estado natural, luego de la adición de saborizantes preparados a partir de materias primas naturales.

**DECIMOPRIMERO.** En la elaboración de saborizantes se permite el uso de ingredientes alimentarios y todos los aditivos listados en este Acuerdo con fines tecnológicos de conformidad con las BPF y siempre que su uso no presente un riesgo para la salud.

**DECIMOSEGUNDO.** Los aditivos listados en el presente Acuerdo, con excepción de las enzimas, los coadyuvantes de elaboración y los saborizantes, deberán indicarse, en la declaración de ingredientes contenida en el etiquetado, con el nombre común o, en su defecto, con alguno de los sinónimos enumerados en el presente Acuerdo.

**DECIMOTERCERO.** Los aditivos listados en el presente Acuerdo que se pueden emplear en la elaboración de productos deberán cumplir con las especificaciones establecidas en el presente Acuerdo y sus Anexos, así como con cualquier otra especificación establecida en las disposiciones sanitarias aplicables vigentes.

**DECIMOCUARTO.** Las listas de aditivos, podrán modificarse (por ejemplo, cambio o adición de nuevos aditivos, exclusión de aditivos, así como extensiones de uso, clases funcionales y/o tecnológicas, categorías o límites de uso, entre otros) periódicamente en los términos que establecen los artículos 11, 13, 22 y 205 del RCSPS o a petición de cualquier interesado, de conformidad con el artículo 208 del RCSPS, o cuando se proporcionen a la Secretaría las evaluaciones y aprobaciones del JECFA, el *Codex Alimentarius*, la Unión Europea y/o de los Estados Unidos de América.

**DECIMOQUINTO.** En la elaboración de productos se podrán autorizar, restringir o prohibir la utilización de aditivos o coadyuvantes como resultado de la evaluación realizada por la Secretaría a través de la COFEPRIS, los cuales podrán ser utilizados una vez que el oficio en sentido positivo sea notificado al solicitante, mismos que se darán a conocer a través de su página web [(www.salud.gob.mx)/(www.cofepris.gob.mx)], llevando a cabo las modificaciones correspondientes en el presente Acuerdo.

#### TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Acuerdo entrará en vigor a los 60 días hábiles siguientes al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

**SEGUNDO.** Se abroga el "Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 17 de julio de 2006 y sus modificaciones.

**TERCERO.** Para los aditivos que se encuentren listados en el "Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 17 de julio de 2006, sus modificaciones, en el Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y/o en las Normas Oficiales Mexicanas, no incluidos en el texto íntegro de este Acuerdo, se contará con un periodo de gracia de 12 meses, a partir de la entrada en vigor del presente Acuerdo, para solicitar su inclusión, conforme a lo previsto en las Disposiciones Sanitarias aplicables vigentes y al artículo Decimocuarto de este Acuerdo. Durante dicho periodo de gracia podrán seguir siendo utilizados, conforme a las disposiciones antes mencionadas.

**CUARTO.** En aquellos productos o categoría de productos (como los productos regionales), no incluidos en los anexos I, III y VII y para los cuales no existe una referencia internacional, conforme a lo establecido en el artículo Quinto de este Acuerdo, deberán informar a la Secretaría los productos o categorías de productos y nivel de uso en que están siendo utilizados, para que sean evaluados y en su caso incluidos en este Acuerdo. Dicha información deberá ser entregada en el plazo establecido en el artículo Tercero transitorio del presente Acuerdo, mientras tanto se podrán seguir utilizando.

**QUINTO.** Para el Anexo VII, Edulcorantes con IDA, se cuenta con un periodo de hasta 14 meses para la entrada en vigor de las nuevas disposiciones, contados a partir de la publicación del presente Acuerdo en el Diario Oficial de la Federación.

Las empresas interesadas podrán solicitar por única ocasión ante la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios un plazo adicional por producto al anteriormente señalado, para realizar las modificaciones que correspondan en las etiquetas. Dicha solicitud podrá presentarse a partir de la fecha de publicación del presente Acuerdo en el Diario Oficial de la Federación y hasta dos meses antes de la entrada en vigor del Anexo VII, y deberá acompañarse de la información técnica y económica que la justifique.

La autoridad revisará la información presentada y resolverá lo conducente, otorgando en su caso, la prórroga solicitada hasta por el término máximo de 12 meses contados a partir de la resolución de la solicitud correspondiente, considerando para ello, el plazo indicado en el primer párrafo de esta disposición.

SEXTO. El presente Acuerdo se actualizará cada seis meses posterior a su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Dado en la Ciudad de México, a 22 de junio de 2012.- El Secretario de Salud, Salomón Chertorivski Woldenberg.- Rúbrica.

## ANEXO I

# Aditivos con diversas Clases Funcionales y con una IDA establecida

1. ACEITE DE RICINO					
Sinónimos: SIN: 1503					
Función tecnológica: Agente de glaseado, antiadherente, agente sellante					
Categoría de alimento Límite máximo Observaciones					
Suplementos alimenticios	1000 mg/kg				

2. ACEITE MINERAL GRADO ALIMENTARIO					
Sinónimos:       Parafina líquida.       Petrolato líquido.       Aceite mineral de alta viscosidad       SIN:       905 (a)					
Función tecnológica: Agente de glase	Función tecnológica: Agente de glaseado, antiadherente, agente sellante				
Categoría de alimento Límite máximo Observaciones					
Huevo, sus productos y derivados	1000 mg/kg				

3. ACEITE VEGETAL BROMADO				
Sinónimos:		SIN:	443	
Función tecnológica: Emulsionante, estabilizante				
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	15 mg/L	Indice de yodo=16.0 y Acidos grasos libres=2.5% como ácido oleíco		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	15 mg/L	Indice de yodo=16.0 y Acidos grasos libres=2.5% como ácido oleíco		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	15 mg/L		dice de yodo=16.0 y Acidos grasos libres=2.5% como ácido oleico de máximo en el producto listo para el consumo	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	15 mg/L		dice de yodo=16.0 y Acidos grasos libres=2.5% como ácido oleico de máximo en el producto listo para el consumo	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	15 mg/L		dice de yodo=16.0 y Acidos grasos libres=2.5% como ácido oleico de máximo en el producto listo para el consumo	

4. ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSA				
Sinónimos: Diacetato hexaisobutirato de sacarosa.			444	
Función tecnológica: Emulsificante y	estabilizante			
Categoría de alimento Límite máximo			Observaciones	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L			
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L			
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Lími	te máximo en el producto listo para el consumo	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Lími	te máximo en el producto listo para el consumo	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Lími	te máximo en el producto listo para el consumo	

5. ACIDO ADIPICO					
Sinónimos: Acido 1,4-butanodicarboxílico. Acido hexanodioico.  SIN: 355					
Función tecnológica: Regulador de pH					
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones		

6. ACIDO TIODIPROPIONICO				
Sinónimos: Acido dietil sulfuro 2,2' âdicarboxílico. Acido 3,3´- SIN: 388 tiodipropiónico. Acido tiodihidracrílico. Ester dialurílico del ácido tiodipropionato de distearilo.				
Función tecnológica: Antioxidante y sinérgico				
Categoría de alimento Límite máximo Observaciones				
Aceites y grasas comestibles	100 mg/kg			

7. ADIPATO DE AMONIO				
Sinónimos: Sal de amonio del ácido adípico. Adipato amónico. SIN: 359				
Función tecnológica: Regulador de pH				
Categoría de alimento Límite máximo			Observaciones	
Sucedáneos de sal	4 mg/kg de fósforo y 3 mg/kg de NH4+ de la mezcla sucedánea de la sal.			

8. ADIPATO DE POTASIO				
Sinónimos: Sal de potasio del ácido adípico. Adipato potásico.			357	
Función tecnológica: Regulador de pH				
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	
Sucedáneos de sal	4 mg/kg de fósforo y 3 mg/kg de NH4+ de la mezcla sucedánea de la sal.			

9. ALCOHOL POLIVINILICO			
Sinónimos: PVOH		SIN:	1203
Función tecnológica: Agente de revestimento, aglutinante, agente sellante, agente de acabado			
Categoría de alimento Límite máximo			Observaciones
Suplementos alimenticios	45,000 mg/kg		

10. ALGINATO DE PROPILENGLIO	OL		
Sinónimos: Alginato de hidroxiprop algínico, alginato de 1,2-propanodio	oilo, éster de 1,2-propanodiol de ácido	o SIN: 405	
Función tecnológica: Espesante, volumen.	emulsificante, estabilizante, humecta	nte, gelificante, espumante e incrementador de	
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Crema batida y crema para batir	5,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se permitan para estos productos	
Crema vegetal	5,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se permitan para estos productos	
Dulces a base de leche	5,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se permitan para estos productos	
Helados, sorbetes y bases para helados	10,000 mg/kg		

2/10/2020	DOF -	Diario Oficial de la Federación
Producto lácteo combinado saborizado	1,400 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	1,400 mg/kg	
Quesos frescos	8,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se permitan para estos productos
Quesos procesados	8,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se permitan para estos productos
Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	500 mg/kg	Solo o mezclado con otros solubilizantes y dispersantes Sólo en espárragos y hongos en conserva
Cerveza	10 g/L	
Licores o cremas	10 g/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	10 g/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Productos de panificación	5,000 mg/kg de producto	
Sopas y caldos preparados o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	10,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros espesantes Sólo en sopas de: frijoles, elotes, hongos y zanahorias
Producto cárnico cocido	BPF	
Producto cárnico curado crudo	BPF	
Producto cárnico curado madurado	BPF	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	BPF	
Productos cárnicos empanizados o rebozados congelados	BPF	
Productos cárnicos secos o desecados	BPF	
	·	•

11. ALUMINOSILICATO DE POTASIO			
<b>Sinónimos:</b> Silicato de aluminio y po Silicoaluminato potásico.	otasio. Silicoaluminato de potasio.	SIN:	555
Función tecnológica: Antiaglutinante			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Huevo, sus productos y derivados	20,000 mg/kg		Sólo para deshidratados
Sal yodada	20,000 mg/kg		Solo o combinado con otros antiaglomerantes
Sal yodada fluorurada	20,000 mg/kg		Solo o combinado con otros antiaglomerantes

12. AZODICARBONAMIDA.		
Sinónimos: Acido diamida azodicarboxílico. Azobisformamida.	SIN:	927 (a)
Función tecnológica: Acondicionador de masa, agente de tratamiento de harinas		

Categoría de alimento Límite máximo		Observaciones
Harinas de cereales, sémolas y semolinas	45 mg/kg	Sólo en harinas para pan leudado

13. BETA CICLODEXTRINA			
<b>Sinónimos</b> : Cicloheptamilasa, Beta BCD	Dextrina Schardinger, Ciclodextrina B,	SIN:	459
Función tecnológica: Espesantes, e	stabilizante		
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límit	e máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límit	e máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límit	e máximo en el producto listo para el consumo

14. BENZOATOS		
ACIDO BENZOICOª	210	
BENZOATO DE SODIO <sup>b</sup>	211	
BENZOATO DE POTASIO°	212	
BENZOATO DE CALCIO <sup>d</sup>	213	

Sinónimos: <sup>a</sup>Acido bencencarboxílico. Acido fenilcarboxílico. Acido fenilfórmico. Carboxibenceno.

<sup>b</sup>Sal de sodio del ácido bencencarboxílico. Sal de sodio del ácido fenilcarboxílico. Sal de sodio del ácido benzoico. Benzoato sódico

°Sal de potasio del ácido bencencarboxílico. Sal de potasio del ácido fenilcarboxílico. Sal de potasio del ácido benzoico. Benzoato potásico.

dSal de calcio del ácido bencencarboxílico. Sal de calcio del ácido fenilcarboxílico. Sal de calcio del ácido benzoico. Benzoato monocálcico. Benzoato cálcico.

## Función tecnológica: Conservador

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Cremas	1,000mg/kg	
Dulces a base de leche	1,000 mg/kg	
Polvos para preparar gelatina de sabor	1,000 mg/L	Benzoato de potasio y benzoato de sodio
Leche fermentada o acidificada	50 mg/kg	Sólo en Leche fermentada o acidificada preparados con vegetales
Mantequilla	1,000mg/kg	
Huevo, sus productos y derivados	1,000 mg/kg	Sólo en yema líquida y huevo líquido
Producto cárnico curado crudo	1,000 mg/kg	
Producto cárnico curado y madurado	1,000 mg/kg	
Producto cárnico cocido	1,000 mg/kg	
Jarabes	1,000 mg/kg	

Frutas y hortalizas secas d deshidratadas	1,000 mg/kg	Sólo para el tratamiento superficial
--	-------------	--------------------------------------

2/10/2020	DOI - Dia	no Oficial de la l'ederación
Frutas en conserva (incluidos los productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Sólo las frutas en almíbar Solo o mezclado
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Solo o mezclado
Purés de frutas y hortalizas envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Solo o mezclado
Jugos y néctares de frutas y hortalizas (incluidos los jugos concentrados, jugos de concentrado, jugos clarificados, jugos deshidratados y néctares) envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Sólo en jugos de hortalizas Sólo o mezclado
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	1,000 mg/L	
Vinos y sidra	1,000 mg/L	
Cerveza	200 mg/L	
Licores o cremas	1,000 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	600 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg/L tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido benzoico
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	600 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg / kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido benzoico
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	600 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg/kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo.  Expresado como ácido benzoico  Límite máximo en el producto listo para el consumo
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.	600 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg / kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido benzoico Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.	600 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg / kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido benzoico Límite máximo en el producto listo para el consumo
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos
Productos de panificación	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otro conservador permitido

Tortillas de harina de trigo	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos
Margarina u oleomargarina	1,000 mg/kg en forma individual 2,000 mg/kg en forma combinada con otros conservadores	
Salsas preparadas o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Solo o mezclado
Suplementos alimenticios	2000 mg/kg	

15. BUTILHIDROQUINONA TERCIA	RIA.				
Sinónimos: Mono-terbutilhidroquinon	a. T-Butilhidroquinona. TBHQ.	SIN:	319		
Función tecnológica: Antioxidante					
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones		
Dulces a base de leche	100 mg/kg				
Mantequilla	200 mg/ kg				
Producto cárnico cocido	100 mg/kg	Nive	eles en relación con el contenido de grasa		
Producto cárnico curado y madurado	100 mg/kg	Nive	Unicamente en la cubierta Niveles en relación con el contenido de grasa		
Productos cárnicos secos, desecados	100 mg/kg	Nive	Niveles en relación con el contenido de grasa		
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	200 mg/kg.	Nivel	Niveles en relación al porcentaje de grasa		
Productos de panificación	200 mg/kg	Nivel	Niveles en relación al porcentaje de grasa		
Tortillas de harina de trigo	200 mg/kg				
Tostadas preenvasadas	200 mg/kg				
Condimentos y aderezos	200 mg/kg				
Aceites y grasas comestibles	200 mg/kg	Sol	Solo o en combinación con BHA, BHT, galatos de propilo.		
Margarina u oleomargarina	200 mg/kg	galatos	Solo o en combinación con BHA, BHT, galatos de propilo, octilo, dodecilo, palmitato de ascorbilo, citrato de estearoilo		
Chocolate	200 mg/kg	l	Jnicamente en chocolate blanco		
Mole	200 mg/kg	Niveles en relación al porcentaje de grasa en el producto final.			

16. BUTILHIDROXIANISOL.				
<b>Sinónimos:</b> Mezcla de 3 y 2-terciario-b hidroxianisol. BHA.	outil-4-hidroxianisol. 3-Terciario-butil-4-	SIN:	320	
Función tecnológica: Antioxidante				
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones		
Crema vegetal deshidratada	100 mg/kg			
Crema deshidratada	100 mg/kg			
Dulces a base de leche	100 mg/kg			
Mantequilla	200 mg/ kg			
Producto cárnico cocido	100 mg/kg	Nive	eles en relación con el contenido de grasa	

10/2020 DOI: - Diario Oficial de la Federación				
Producto cárnico curado y madurado	100 mg/kg	Unicamente en la cubierta Niveles en relación con el contenido de grasa		
Productos cárnicos secos, desecados	100 mg/kg	Niveles en relación con el contenido de grasa		
Producto de la pesca ahumado	100 mg/kg			
Frutas secas	200 mg/kg de grasa contenida en la fruta	Solo en frutas secas libres de cáscara Solos o acompañados de otros antioxidantes		
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	50 mg/kg			
Productos de panificación	200 mg/kg de grasa			
Tortillas de harina de trigo	40 mg/kg de grasa			
Tostadas preenvasadas	40 mg/kg de grasa			
Aceites y grasas comestibles	100 mg/kg			
Margarina u oleomargarina	200 mg/kg	Solo o combinado con BHT, TBHQ, galatos de propilo, octilo, dodecilo, palmitato de ascorbilo, citrato de estearoilo		
Chocolate	200 mg/kg	Unicamente en chocolate blanco		
Mole	200 mg/kg	La cantidad de antioxidante que tenga el producto final, deberá corresponder al porcentaje de grasa utilizada		
Suplementos alimenticios	400 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, BHT y galato de propilo. Tomando como base las grasas y los aceites		

17. BUTILHIDROXITOLUENO.		
Sinónimos: 4-Metil-2,6-diterciario-butilfeno	ol. 2,6-Di-ter-butil-p-cresol. BHT.	SIN: 321
Función tecnológica: Antioxidante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche.	100 mg/kg	
Mantequilla	200 mg/kg	
Producto cárnico cocido	100 mg/kg	Niveles en relación con el contenido de grasa
Producto cárnico curado y madurado	100 mg/kg	Unicamente en la cubierta Niveles en relación con el contenido de grasa

0/2020 DOF - Diario Oficial de la Federación			
Productos cárnicos secos, desecados.	100 mg/kg	Niveles en relación con el contenido de grasa	
Productos de la pesca procesados	100 mg/kg	Sólo atún y bonita	
Atún y bonita envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	100 mg/kg		
Atún y bonita esterilizados comercialmente	100 mg/kg	Sólo atún y bonita	
Productos de la pesca pasteurizados	100 mg/kg	Incluye atún y bonito	
Frutas secas	200 mg/kg de grasa contenida en la fruta	Sólo en frutas libres de cáscara Solos o acompañados de otros antioxidantes	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	50 mg/kg		
Productos de panificación	200 mg/kg de grasa		
Tortillas de harina de trigo	24 mg/kg de grasa		
Tostadas preenvasadas	24 mg/kg de grasa		
Aceites y grasas comestibles	200 mg/kg		
Margarina u oleomargarina	200 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, TBHQ, galatos de propilo, octilo, dodecilo, palmitato de ascorbilo, citrato de estearoilo	
Condimentos y aderezos	200 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, TBHQ, galatos de propilo	
Grasa butírica anhidra	200 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, galatos propilo, octilo, dodecilo. Siempre y cuand los galatos no sobrepasen la cantidad de 100 mg/kg.	
Chocolate	200 mg/kg	Unicamente en chocolate blanco	
Mole	200 mg/kg	La cantidad de antioxidante que tenga el producto final, deberá corresponder al porcentaje de grasa utilizada	
Suplementos alimenticios	400 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, BHT y galato de propilo. Tomando como base las grasas y los aceites	

18. CARBONATO DE POTASIO				
Sinónimos: Sal dipotásica del ácido c potasio del ácido carbónico.	arbónico. Carbonato potásico. Sal de	SIN:	501 (i)	
Función tecnológica: Regulador y esta	abilizante de pH		•	
Categoría de alimento Límite máximo Observaciones				
Crema deshidratada	5,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función Expresado como sustancia anhidra		
Cremas	BPF			
Leche condensada azucarada	3,000 mg/kg	mi	tros aditivos que tengan la isma función omo sustancia anhidra	

	DOI DIM	10 Official de la rederación
Leche saborizada	BPF	
Fórmula láctea saborizada	BPF	
Producto lácteo combinado saborizado	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Productos de la pesca semipreparados, crudos o precocidos empanizados o rebozados y congelados	BPF	
Alimentos para ser administrados directamente para lactantes y niños de corta edad	BPF	
Alimentos deshidratados para lactantes y niños de corta edad	BPF	
Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	10,000 mg/l	
Vinos y sidra	10,000 mg/l	
Harina de trigo para preparar tortillas	BPF	
Tortillas de harina de trigo	BPF	
Tostadas preenvasadas	BPF	
Productos cárnicos cocidos	BPF	
Productos cárnicos curados crudos	BPF	
Productos cárnicos curados madurados	BPF	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	BPF	
Productos cárnicos empanados o rebozados congelados	BPF	
Productos cárnicos desecados, secos	BPF	
Frutas en almíbar	BPF	
Purés de frutas y hortalizas	BPF	
Jaleas, ates y mermeladas	BPF	
Suplementos alimenticios	BPF	
Chocolate	BPF	
Derivados del cacao	BPF	
Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas y sus mezclas	BPF	
Productos de panificación	BPF	

# 19. CAFEINA.

Sinónimos: 1,3,7-Trimetilxantina. Teína. No. FEMA 2224.	Cofeína. Guaranina. Metilteobromina.	SIN: No reportado		
Función tecnológica: Saborizante				
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones		
Helados, sorbetes y bases para helados	400 mg/kg			
Bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L			
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	200 mg/L			
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Bebidas adicionadas con cafeína	330 mg/L			

Bebidas adicionadas con cafeína	330 mg/L			
20. CERA DE CARNAUBA.				
Sinónimos: No reportado		SIN:	903	
Función tecnológica: Agente de gla enturbiante, antiaglomerante, estabilia	aseado, antiaglutinante, emulsificante, in zante, espesante y gelificante.	crementa	ador de volumen, agente antiadherente,	
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	
Quesos	BPF		Sólo en la cobertura	
Frutas	BPF		Sólo como protección externa	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	200 mg/L	Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Productos de panificación	BPF			
Chocolate	BPF			
Café y té	BPF	1		
Suplementos alimenticios	5,000 mg/kg	Tratamiento superficial		

21. CERA DE CASCARILLA DE ARROZ.					
Sinónimos: No reportado. SIN: 908					
Función tecnológica:					
Categoría de alimento Límite máximo Observaciones					
Quesos	BPF		Sólo en la cobertura		

22. CERA DE PARAFINA.		

Sinónimos: Petrolato. Parafina.		SIN:	905 c (ii)
Función tecnológica:	_		
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Frutas	BPF		Sólo como protección externa.

23. CERA MICROCRISTALINA.		_	
Sinónimos: Cera de hidrocarburos.	Cera de petróleo	SIN:	905 c (i)
Función tecnológica: Agente de gla	seado, antiespumante, incrementador de	volumen	
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Quesos madurados	30,000 mg/kg		Sólo en la cobertura
Frutas	BPF		Sólo como protección externa

24. CITRATO DE AMONIO FERRICO	).		
Sinónimos: Citrato de hierro amónio de hierro (III) y amonio. Citrato de hie	o. Citrato amónico de hierro (III) Citrato rro y amonio.	SIN:	381
Función tecnológica: Antiaglomerar	nte, regulador de pH		
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	10 mg/L	Límit	e máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	10 mg/L	Límit	e máximo en el producto listo para el consumo

25. CITRATO DE ESTEARILO.		
Sinónimos: Ester estearílico del ácid	o cítrico. Citrato estearílico.	SIN: 484
Función tecnológica: Emulsificante,	secuestrante	
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Margarina u oleomargarina	200 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, BHT, TBHQ, galatos de propilo, octilo, dodecilo, palmitato de ascorbilo

26. CITRATOS DE ISOPROPILO.			
Sinónimos: Ester isopropílico del áci monoisopropilo	do cítrico. Citrato isopropílico. Citrato de	SIN:	384
Función tecnológica: Emulsificante,	antioxidante, conservador, secuestrante		•
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Cai	ntidad máxima referida a los aceites esenciales.
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	200 mg/L	Cai	ntidad máxima referida a los aceites esenciales.

Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Cantidad máxima referida a los aceites esenciales. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Cantidad máxima referida a los aceites esenciales. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Cantidad máxima referida a los aceites esenciales. Límite máximo en el producto listo para el consumo

27. CITRATOS DE TRIETILO			
Sinónimos: Etil citrato, trietil 2-hydroxyp	ropano-1,2,3-tricarboxilato	SIN:	1505
Función tecnológica: Emulsificante, est	abilizante, secuestrante, sustanc	ia inerte.	•
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	200 mg/L		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límit	te máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límit	te máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límit	te máximo en el producto listo para el consumo

28. CLORO.			
Sinónimos: No reportado.		SIN:	925
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Harinas de cereales, sémolas y semolinas	2,500 mg/kg		Como dosis de tratamiento

29. CLORURO ESTAÑOSO.			
Sinónimos: Sal de estaño (II) del áci	do clorhídrico. Cloruro de estaño (II).	SIN:	512
Función tecnológica: Antioxidante,	agente de retención de color	_	
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	20 mg/L		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	Límit	e máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	Límit	e máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	Límit	e máximo en el producto listo para el consumo

# 30. CARNOBACTERIUM MALTAROMATICUM CEPA CB1 (CELULAS VIVAS LIOFILIZADAS O PASTEURIZADAS).

Sinónimos:		SIN:	No reportado
Función tecnológica: Conservador			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Productos cárnicos cocidos	1X104 UFC/g de producto		
Productos cárnicos curados crudos	1X104 UFC/g de producto		
Productos cárnicos curados madurados	1X104 UFC/g de producto		
Productos cárnicos desecados, secos	1X104 UFC/g de producto		
Productos cárnicos empanados o rebozados congelado	1X104 UFC/g de producto		
Productos cárnicos marinados o en salmuera	1X104 UFC/g de producto		

31. DIACETATO DE SODIO			
Sinónimos: Acetato ácido de sodio. Di	acetato sódico.	SIN:	262 (ii)
Función tecnológica: Conservador, re	egulador de acidez, secuestrante,	emulsificante	-
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Productos de panificación	BPF		
Productos cárnicos cocidos	1,000 mg/kg		
Productos cárnicos curados crudos	1,000 mg/kg		
Productos cárnicos curados madurados	1,000 mg/kg		
Productos cárnicos desecados, secos	1,000 mg/kg		
Productos cárnicos empanados o rebozados congelado	1,000 mg/kg		
Productos cárnicos marinados o en salmuera	1,000 mg/kg		
Productos de la pesca procesados	3,000 mg/kg		
Salsas preparadas o semipreparadas, envasadas en recipiente de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	500 mg/kg		
Caramelos blandos	1,000 mg/kg	_	
Botanas	500 mg/kg		
Aceites y grasas comestibles	1,000 mg/kg		
Sopas preparas o semipreparadas envasadas en recipiente de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	500 mg/kg		

32. DIALMIDON GLICEROL ACETILADO				
Sinónimos: Almidón modificado. Glicerol	de dialmidón acetilado	SIN:	1423	
Función tecnológica: Emulsificante, espe	esante			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	
Productos de la pesca procesados	60,000 mg/kg	Atún y bonita Solos o mezclados		
Productos de la pesca emulsionados	60,000 mg/kg		Solos o mezclados	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF			
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF			

Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Alimentos para ser administrados directamente para lactantes y niños de corta edad	60,000 mg/kg	Solos o mezclados		
Alimentos deshidratados para lactantes y niños de corta edad	60,000 mg/kg	Solos o mezclados		

33. DICARBONATO DE DIMETILO				
Sinónimos: DMDC. Dimetil pirocarbonato.		SIN:	242	
Función tecnológica: Conservador			•	
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	250 mg/L			
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	250 mg/L	Lími	te máximo en el producto listo para el consumo	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	250 mg/L	Lími	te máximo en el producto listo para el consumo	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	250 mg/L	Lími	te máximo en el producto listo para el consumo	

34. DIOCTILSULFOSUCCINATO DE SODIO				
Sinónimos: Sal de sodio del sulfosuccínico. Sulfosuccinato de dioc	, , ,	SIN: 480		
Función tecnológica: Emulsificante,	estabilizante, regulador de pH, gasificant	e, agente de retención de humedad, espesante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones		
Bebidas saborizadas no alcohólicas	10 mg/L			
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	10 mg/L			
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	10 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	10 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo		

35. DIOXIDO DE CLORO				
Sinónimos: Oxido de cloro (IV). Bióxido de cloro. Peróxido de cloro. SIN: 926				
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas				
Categoría de alimento Límite máximo Observaciones				
Harinas de cereales, sémolas y semolinas	2 500 mg/kg		Como dosis de tratamiento	

36. ETIL LAUROIL ARGINATO	
<b>Sinónimos:</b> Etil éster de arginato laúrico. Hidrocloruro de etil-N-alfa-lauroil-L-arginato. Clorhidrato de etil-N-alfa-dodecanoil-L-arginato. LAE, Etil éster de arginina lauramida.	243

Función tecnológica: Conservador			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Productos cárnicos	200 mg/kg		
Bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/kg		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/kg		
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/kg		

alconolicas					
37. ESTERES DE ASCORBILO					
	SIN:				
PALMITATO DE ASCORBILO <sup>a</sup>		304			
ESTEARATO DE ASCORBILO <sup>b</sup>		305			
gulofuranolactona. Palmitato ascorbí	ono-1,4-lactona. 6-Estearoil-3-ceto-L-gulo	orbílico del ácido palmítico. 6-Palmitol-3-ceto-Lofuranolactona. Ester ascorbílico del ácido esteárico.			
Función tecnológica: Antioxidante,	estabilizante, emulsificante, espesante, ge	elificante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones			
Crema deshidratada	500 mg/kg				
Dulces a base de leche	200 mg/kg				
Leche deshidratada	100 mg/kg				
Producto lácteo combinado deshidratado	100 mg/kg				
Producto lácteo combinado con grasa vegetal	100 mg/kg				
Fórmula láctea deshidratada	100 mg/kg				
Fórmula láctea con grasa vegetal	100 mg/kg				
Productos de la pesca semipreparados, crudos o precocidos empanizados o rebozados y congelados	1,000 mg/kg	Expresado como estearato de ascorbilo Sólo en filetes y carne de pescado picada			
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L				
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1000 mg/L				
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo			
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo			
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo			
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	200 mg /kg de grasa	La cantidad máxima de uso como antioxidante, será independiente de la cantidad utilizada como nutrimento.			

Productos de panificación	1000 mg/kg	Base grasa como palmitato de ascorbilo Como estearato de ascorbilo tomando como base las grasas y los aceites
Tortillas de harina de trigo	25 mg/kg	Como palmitato de ascorbilo, tomando como base las grasas.

10/2020 Billio Oliciai de la l'edefacion			
Tostadas preenvasadas	100 mg/kg	Como palmitato de ascorbilo, tomando como base el contenido de grasa.	
Aceites y grasas comestibles	200 mg/kg	Como palmitato o estearato de ascorbilo, solos o mezclados.	
Margarina u oleomargarina	200 mg/kg	Como palmitato de ascorbilo solo o en combinación con BHA, BHT, TBHQ, galatos de propilo, octilo, dodecilo, citrato de estearoilo	
Chocolate	200 mg/kg	Unicamente para chocolate blanco	
Mole	500 mg/kg	Como palmitato de ascorbilo. La cantidad de antioxidante que tenga el producto final, deberá corresponder al porcentaje de grasa utilizada	
Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	200 mg/ kg	Como palmitato de ascorbilo, tomando como base el contenido de grasa.	
Alimentos para ser administrados directamente para lactantes y niños de corta edad	200 mg/ kg	Como palmitato de ascorbilo, tomando como base el contenido de grasa. Como palmitato de ascorbilo, tomando como base el contenido de grasa.	
Alimentos deshidratados para lactantes y niños de corta edad	200 mg/ kg	Como palmitato de ascorbilo, tomando como base el contenido de grasa.	
Suplementos alimenticios	500 mg/kg	Como estearato de ascorbilo En producto listo para el consumo.	

38. ESTEARATO DE POLIOXIETILENO (8)	
Sinónimos: Mezcla de mono y diésteres del ácido esteárico comercial comestible y de polioxietilendioles mezclados con polioles libres. Estearato de polioxilo (8). Monoestearato de polioxietileno 8	430
Función tecnológica: Emulsificante	

39. ESTEARATO DE POLIOXIETILE	NO (40)			
Sinónimos: Mezcla de mono y diésteres del ácido esteárico comercia comestible y de polioxietilendioles mezclados con polioles libres. Estearato de polioxilo (40). Monoestearato de polioxietileno 40.			431	
Función tecnológica: Emulsificante				
Categoría de alimento	Límite máximo Observaciones			
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L			
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L			
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Lími	ite máximo en el producto listo para el consumo	

40. ESTEAROIL LACTITATOS					
			SIN:		
ESTEAROIL-2-LACTILATO DE SOD	IOa		481 (i)		
ESTEAROIL-2-LACTILATO DE CAL	CIOb		482 (i)		
	e sodio. Estearoil lactilato de sodio. Este aroil lactilato de calcio. Estearoil-2-lactila				
Función tecnológica: Antiespumant	e, emulsificante, estabilizante, espesante	e, gelificante.			
Categoría de alimento	Categoría de alimento Límite máximo Observaciones				
Huevo deshidratado	5,000 mg/kg	En clara			
Huevo líquido refrigerado 500 mg/kg En clara					
Huevo líquido congelado	500 mg/kg	En clara			
Bebidas saborizadas no alcohólicas	2000 mg/L				

	_	_
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	2000 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	2000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	2000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Harina de trigo para preparar tortillas	2,000 mg/kg	
Harina de maíz nixtamalizadopara preparar tortillas	2,000 mg/kg	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	5,000 mg/kg	Tomando como base la harina.
Productos de panificación	5,000 mg/kg	Tomando como base la harina.
Tortillas de harina de trigo	2,000 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	2,000 mg/kg	
Tostadas preenvasadas	1,600 mg/kg	
Masa de maíz nixtamalizado	1,600 mg/kg	

41. ESTER DE GLICEROL DE GOM	A ROSINA		
Sinónimos: No reportado.		SIN:	No reportado.
Función tecnológica: Emulsificante,	corrector de densidad para sabores base	aceite	en bebidas.
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	150 mg/L		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	150 mg/L		
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	150 mg/L	Lími	ite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	150 mg/L	Lím	ite máximo en el producto listo para el consumo

42. ESTER DE GLICEROL DE MADI	ERA DE ROSINA		
Sinónimos: Abietato de glicerilo. Go de madera	oma éster. Ester de glicerol de colofonia	SIN:	No reportado
Función tecnológica: Emulsificante en goma base.	, corrector de densidad para sabores bas	se aceite	en bebidas, estabilizante, componente
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	150 mg/L		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	150 mg/L		
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	150 mg/L	Límito	e máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	150 mg/L	Límito	e máximo en el producto listo para el consumo

43. ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL			
Sinónimos: Esteres de glicerol mezclados de los ácidos mono y diacetiltartárico y ácidos grasos de grasas de alimentos. Esteres de mono y diglicéridos del ácido diacetil tartárico. Esteres de ácido diacetil tartárico. Esteres de glicerol y ácidos grasos del ácido diacetil tartárico. Esteres de glicerol de ácidos grasos de diacetil tartárico		472 e	
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante			

Categoría de alimento Límite máximo Observaciones

/10/2020	DOF - Dia	rio Oficial de la Federación
Cremas	BPF	
Helados sorbetes y bases para helado	10,000 mg/kg Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función	
Leche saborizada	1,200 mg/kg	
Leche deshidratada	1,200 mg/kg	
Leche evaporada	1,200 mg/kg	
Leche, fórmula láctea, y producto lácteo combinado	1,200 mg/kg (solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función)	Modificados en su composición
Producto lácteo combinado	5,000 mg/kg	
Fórmula láctea	5,000 mg/kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1000 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Harina de trigo para preparar tortillas	4,000 mg/kg	Tomando como base el contenido de grasa
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	4,000 mg/kg	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas o sus mezclas	BPF	
Productos de panificación	BPF	
Tortillas de harina de trigo	4,000 mg/kg de grasa	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	4,000 mg/kg	
Tostadas preenvasadas	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otros ésteres permitidos.
Masa de maíz nixtamalizado	4,000 mg/kg	
Manteca vegetal	BPF	
Sebo comestible	BPF	
Margarina u oleomargarina	5,000 mg/kg	Solos o combinados con derivados del sulfoacetato de sodio
Suplementos alimenticios	5,000 mg/kg	En producto listo para consumo

44. ESTERES DE GLICEROL Y ACI	DOS GRASOS DE DIACETIL TARTARIC	O Y SU	SAL DE CALCIO
Sinónimos: Sal cálcica de los éster mono y diglicéridos de los ácidos gra-	res monoacetil y diacetil tartárico de los sos.	SIN:	No reportado.
Función tecnológica: Emulsificante			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Margarina u oleomargarina	5,000 mg/kg		

45. ESTERES DE GLICEROL Y ACII	OOS GRASOS DE DIACETIL TARTARIC	O Y SU S	SAL DE SODIO
Sinónimos: Sal sódica de los ésteremono y diglicéridos de los ácidos gras	es monoacetil y diacetil tartárico de los sos.	SIN:	No reportado.
Función tecnológica: Emulsificante		•	
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Margarina u oleomargarina	5,000 mg/kg		

46. ESTERES DE POLIGLICEROL D	DE ACIDOS GRASOS		
	mezclados formados por reacción de comestibles, aceites o ácidos grasos.	SIN:	475
Función tecnológica: Emulsificante			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Huevo, sus productos y derivados	3,000 mg/kg		
Bebidas saborizadas no alcohólicas	300 mg/L		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	300 mg/L		
Harina de trigo para preparar tortillas	2,000 mg/kg	Sc	olo o combinado con otros ésteres permitidos
Harina de maíz nixtamalizado	2,000 mg/kg	Sc	olo o combinado con otros ésteres permitidos
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	10,000 mg/kg		nando como base la harina. Solo o binado con otros ésteres permitidos
Productos de panificación	10,000 mg/kg		nando como base la harina. Solo o binado con otros ésteres permitidos
Tortillas de harina de trigo	2,000 mg/kg	So	olo o combinado con otros ésteres permitidos
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	2,000 mg/kg	Sc	olo o combinado con otros ésteres permitidos
Tostadas preenvasadas	500 mg/kg	Sc	olo o combinado con otros ésteres permitidos
Masa de maíz nixtamalizado	2,000 mg/kg	Sc	olo o combinado con otros ésteres permitidos
Margarina u oleomargarina	5,000 mg/kg		
47. ESTERES DE POLIGLICEROL D	DEL ACIDO RICINOLEICO INTERESTER	IFICADO	
ácido ricinoleico. Esteres de glicerin	de ácidos grasos policondensados del a de ácidos grasos de aceite de cástor de ácidos grasos condensados de aceite ato.	SIN:	476
Función tecnológica: Emulsificante			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	300 mg/L		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	300 mg/L		
Chocolate	5,000 mg/kg cuando se utiliza solo 15,000 mg/kg mezclado con otros emulsificantes		
Derivados del cacao	5,000 mg/kg		
48. ESTERES DE POLIGLICOL Y A	CIDOS GRASOS		
Sinónimos:		SIN:	
Función tecnológica: Emulsificante		_	
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Masa elaborada a partir de maíz nixtamalizado	2000 mg/kg		
Tortillas de maíz nixtamalizado,	2000 mg/kg		

Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	2000 mg/kg	
Tortillas o tortillas de trigo integrales, preenvasadas	2000 mg/kg	
Harina de trigo para preparar tortillas o tortillas integrales	2000 mg/kg	

49. ESTERES DE PROPILENGLICOI	DE ACIDOS GRASOS		
Sinónimos: Mezcla mono y diésteres grasas de alimentos. Esteres de propa	s de propilen glicol de ácidos grasos de an-1,2 diol de ácidos grasos.	SIN:	477
Función tecnológica: Emulsificante,	estabilizante, espesante, gelificante.		
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Helados, sorbetes y bases para helados	10,000 mg/kg	Solo	o o mezclado con otros aditivos que tengan la misma clase
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límit	e máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límit	e máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límit	e máximo en el producto listo para el consumo
Productos de panificación	3 750 mg/kg		Tomando como base la harina
Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o sémolinas y sus mezclas	3750 mg/kg		
Tortillas de harina de trigo	500 mg/kg		
Tostadas preenvasadas	500 mg/kg	Sc	olo o combinado con otros ésteres permitidos
Margarina u oleomargarina	20,000 mg/kg		

50. ESTERES DE ACIDOS GRASOS	S Y SACAROSA		
grasos.	de sacarosa con porciones de ácidos res de sacarosa. Esteres de sacarosa y		
Función tecnológica: Emulsificante,	espesante, estabilizante, gelificante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Helados, sorbetes y bases para helados	10,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma clase	
Producto lácteo combinado	BPF		
Fórmulas lácteas combinada	BPF		
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1000 mg/L		
Harina de trigo para preparar tortillas	400 mg/kg		
Productos de panificación	3750 mg/kg de producto		
Tortillas de harina de trigo	400 mg/kg		
Tostadas preenvasadas	400 mg/kg	Solo o combinado con otros ésteres permitidos	

51. ETIL MALTOL			
Sinónimos: 2-Etil-3-hidroxi-4-pirona.		SIN:	637
Función tecnológica: Potenciador de	sabor, acentuador de sabor		
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Helados, sorbetes y bases para helados	50 mg/kg		
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	100 mg/L		
Productos de panificación	100 mg/kg de producto		
Tortillas de harina de trigo	40 mg/kg		
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	40 mg/kg		

SIN:  ETILENDIAMINO TETRACETATO DISODICOs  386  ETILENDIAMINO TETRACETATO CALCICO-DISODICOb  385  SInónimos: "Etilendiamino tetracetato disodico dihidrogenado. EDTA disódico. Edetato disódico edicido calcidico disodico-calcido disodico-calcido disodico-calcido disodico-calcido disodico-calcido disodico-calcido editendinitrilo disodico-calcido disodico-calcido disodico-calcido editendiamino tetracetato (etilendinitrilo) disodico-calcido editendiamino editendiamino disodico-calcido editendiamino edi	preenvasadas	40 Hig/kg	
ETILENDIAMINO TETRACETATO DISODICOa 386  ETILENDIAMINO TETRACETATO CALCICO-DISODICOb 385  Sinónimos: *Etilendiaminio tetracetato disódico dihidrogenado. EDTA disódico. Edetato disódico. Preferacetato deidendintinio disódico- Edetato cálcico-disódico. EDTA de calcio. EDTA disódico cálcico  Función tecnológica: Antioxidante, conservador, secuestrante  Categoría de alimento  Crustáceos frescos, refrigerados y congelados  Productos de la pesca procesados  Productos de la pesca procesados  Productos de la pesca procesados  Productos en almibar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Hortalizas en conserva (incluídos los productos en almibar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Vinos y sidra  Cerveza  25 mg/L  Bebidas asborizadas no alcohólicas  Pelovos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polyvos para preparar bebidas saborizadas no recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento termico  Aderezo de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polyvos para preparar bebidas saborizadas no encipientes de cierre hermético y sometidas alconolólicas  Polyvos para preparar bebidas saborizadas no encipientes de cierre hermético y sometidas en cierre de consumo alcohólicas  Polyvos para preparar bebidas saborizadas no encipientes de cierre hermético y sometidas en conserva de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polyvos para preparar bebidas saborizadas no encipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento termico y sometidas		_	
ETILENDIAMINO TETRACETATO DISODICOS  ETILENDIAMINO TETRACETATO CALCICO-DISODICOS  Sinónimos: "Etilendiamino tetraacetato disódico dihidrogenado. EDTA disódico. Edetato disódico."  Piteraacetato (etilendinitrio) disódico-calcicio. Edetato calcico-disódico. EDTA de calcio. EDTA disódico calcico  Piteracetato (etilendinitrio) disódico-calcicio. Edetato calcico-disódico. EDTA de calcio. EDTA disódico calcico  Edetato calcino. EDTA de calcio. EDTA de calcio. EDTA disódico calcico  Edetato calcino. EDTA de calcio. EDTA disódico calcico  Edetato calcino. EDTA disódico. EDTA de calcio. EDTA disódico. EDTA d			
ETILENDIAMINO TETRACETATO CALCICO-DISODICOb  Sinónimos: "Etilendiamino tetraacetato disódico dihidrogenado. EDTA disódico. Edetato disódico."  Pietraacetato (etiléndinitrilo) disódico-calcico. Edetato cálcico-disódico. EDTA de calcio. EDTA disódico cálcico  Función tecnológica: Antioxidante. conservador, secuestrante  Categoría de alimento  Custáceos frescos, refrigerados y congelados  Productos de la pesca procesados  Productos de la pesca procesados  Productos de la pesca procesados  Frutas en conserva (incluidos los productos en almibar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Vinos y sidra  Cerveza  25 mg/L  Bebidas destiladas  25 mg/L  Bebidas saborízadas no alcohólicas  Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborízadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborízadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborízadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento termico  Polvos para preparar bebidas saborízadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborízadas no			
Sinónimos: *Etilendiamino tetraacetato disódico dihidrogenado. EDTA disódico. Edetato disódico. *Tetraacetato (etiléndinitrilo) disódico-caticico. Edetato cálcico-disódico. EDTA de calcio. EDTA disódico cálcico  Función tecnológica: Antioxidante, conservador, secuestrante  Categoría de alimento  Ciustáceos frescos, refrigerados y congelados  Productos de la pesca procesados  Productos en almibar) envasadas en conserva (incluidos los productos en almibar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Polivos y sidra  25 mg/kg  Sólo hongos en salmuera y escabeche en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Vinos y sidra  25 mg/L  Bebidas destiladas  25 mg/L  Bebidas saborizadas no alcohólicas  200 mg/L  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Aderezo de mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa  75 mg/kg	ETILENDIAMINO TETRACETATO DISODICOa		386
Función tecnológica: Antioxidante, conservador, secuestrante  Categoría de alimento  Ciustáceos frescos, refrigerados y congelados  Productos de la pesca procesados  Productos de la pesca procesados  Productos de la pesca incluidos los productos en alimbar en respientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Ninos y sidra  Cerveza  Bebidas asborizadas no alcohólicas  Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar as preparara bebidas a preparadas en vasadas en precipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento termico  Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados para preparara servasadas o semipeparadas en vasadas o semipeparadas en vasadas o semiperadas en vasadas o saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar para preparar pebidas saborizadas no alcohólicas  Aderezo de mayonesa  75 mg/kg  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Margarina u oleomargarina  75 mg/kg  Aderezo de mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa	ETILENDIAMINO TETRACETATO C	ALCICO-DISODICOb	385
Categoría de alimento         Límite máximo         Observaciones           Crustáceos frescos, refrigerados y congelados         250 mg/kg         En crustáceos           Productos de la pesca procesados         250 mg/kg         Cangrejo y Camarones, de producto final           Productos de la pesca emulsionados         75 mg/kg         En producto final           Frutas en conserva (incluidos los productos en almibar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico         75 mg/kg         Sólo mangos en almibar           Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico         75 mg/kg         Sólo hongos en salmuera y escabeche           Vinos y sidra         25 mg/L         25 mg/L           Cerveza         25 mg/L         25 mg/L           Bebidas destiladas         25 mg/L         25 mg/L           Bebidas saborizadas no alcohólicas         200 mg/L         Límite máximo en el producto listo para el consumo           Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas         200 mg/L         Límite máximo en el producto listo para el consumo           Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas         200 mg/L         Límite máximo en el producto listo para el consumo           Salsas preparadas en vasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico         75 mg/kg           Salsas		_	
Crustáceos frescos, refrigerados y congelados Productos de la pesca procesados Productos de la pesca procesados Productos de la pesca 75 mg/kg Productos de la pesca 75 mg/kg En producto final Productos de la pesca 75 mg/kg En producto final Productos de la pesca 75 mg/kg En producto final  Frutas en conserva (incluidos los productos en almibar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento termico Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento termico  Vinos y sidra  25 mg/L  Cerveza 25 mg/L  Bebidas destiladas Productos en almibar pervasadas en precipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento termico  Vinos y sidra 25 mg/L  Bebidas aborizadas no 200 mg/L  Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas 200 mg/L  Limite máximo en el producto listo para el consumo  Alcohólicas  Alconectrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas 200 mg/L  Limite máximo en el producto listo para el consumo  Alcohólicas  Alconectrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Alconectrados de manufactura para el consumo  Alconectrados preparadas en vasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Aderezo de mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa  75 mg/kg	Función tecnológica: Antioxidante,	conservador, secuestrante	
Productos de la pesca procesados 250 mg/kg Cangrejo y Camarones, de producto final Productos de la pesca emulsionados Frutas en conserva (incluidos los productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico Producto e cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico Producto e cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico Producto e cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico Producto e cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico Producto e cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico Producto e cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico Producto e cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico Producto e cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico Producto e cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico Producto e cierre hermético y sometidas a saborizadas no alcohólicas Producto e consumo alcohólicas Producto e consumo alcohólicas Producto e manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas Producto e producto e consumo alcohólicas Producto para el consumo Producto e producto e consumo alcohólicas Producto para el producto e prod	Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Productos de la pesca emulsionados  Frutas en conserva (incluidos los productos en almibar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Vinos y sidra  25 mg/L  Bebidas destiladas  Bebidas saborizadas no alcohólicas  Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas aborizadas no alcohólicas  Margarina u oleomargarina  Sólo hongos en salmuera y escabeche sólo hongos en salmuera y escabeche experience y escapeche exper		250 mg/kg	En crustáceos
Frutas en conserva (incluidos los productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Vinos y sidra  25 mg/L  Bebidas destiladas  25 mg/L  Bebidas saborizadas no alcohólicas  Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Salsas preparadas o semipreparardas en vasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Aderezo de mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa  75 mg/kg  Sólo hongos en almibar  Polykg  Sólo hongos en almibar  Polykg  Sólo hongos en salmuera y escabeche  ### Congress  ### C	Productos de la pesca procesados	250 mg/kg	Cangrejo y Camarones, de producto final
productos en almibar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Vinos y sidra  25 mg/L  Cerveza  25 mg/L  Bebidas destiladas  Bebidas saborizadas no alcohólicas  Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas aborizadas no alcohólicas  Margarina u oleomargarina  Margarina u oleomargarina  75 mg/kg  Mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa	·	75 mg/kg	En producto final
en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Vinos y sidra  25 mg/L  Cerveza  25 mg/L  Bebidas destiladas  Bebidas saborizadas no alcohólicas  Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas  200 mg/L  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Margarina u oleomargarina  75 mg/kg  Salsas preparadas o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Aderezo de mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa  75 mg/kg	productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre hermético y	75 mg/kg	Sólo mangos en almíbar
Cerveza 25 mg/L  Bebidas destiladas 25 mg/L  Bebidas saborizadas no alcohólicas 200 mg/L  Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas 200 mg/L  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas 200 mg/L  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas 200 mg/L  Polvos para preparar bebidas 200 mg/L  Límite máximo en el producto listo para el consumo 200 mg/L  Límite máximo en el producto listo para el consumo 200 mg/L  Límite máximo en el producto listo para el consumo 200 mg/L  Salsas preparadas 200 mg/L  Salsas preparadas 200 mg/kg  Salsas preparadas 200 mg/kg  75 mg/kg  Mayonesa 75 mg/kg  Mayonesa 75 mg/kg	en recipientes de cierre hermético y	75 mg/kg	Sólo hongos en salmuera y escabeche
Bebidas destiladas  25 mg/L  Bebidas saborizadas no alcohólicas  Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  200 mg/L  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Margarina u oleomargarina  75 mg/kg  Salsas preparadas o semipreparadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Aderezo de mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa  75 mg/kg	Vinos y sidra	25 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas  Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Margarina u oleomargarina  Salsas preparadas o semipreparadas en vasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Aderezo de mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Atérica para el consumo  75 mg/kg  75 mg/kg	Cerveza	25 mg/L	
alcohólicas  Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  200 mg/L  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Margarina u oleomargarina  75 mg/kg  Salsas preparadas o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Aderezo de mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa  75 mg/kg	Bebidas destiladas	25 mg/L	
preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Margarina u oleomargarina  75 mg/kg  Salsas preparadas o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Aderezo de mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa  Consumo  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Tómg/kg  75 mg/kg		200 mg/L	
preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas  200 mg/L  Límite máximo en el producto listo para el consumo  Margarina u oleomargarina  75 mg/kg  Salsas preparadas o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Aderezo de mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa  75 mg/kg	preparar bebidas saborizadas no	200 mg/L	·
saborizadas no alcohólicas consumo  Margarina u oleomargarina 75 mg/kg  Salsas preparadas o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Aderezo de mayonesa 75 mg/kg  Mayonesa 75 mg/kg	preparar bebidas saborizadas no	200 mg/L	·
Salsas preparadas o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Aderezo de mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa  75 mg/kg	Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	
semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico  Aderezo de mayonesa  75 mg/kg  Mayonesa  75 mg/kg	Margarina u oleomargarina	75 mg/kg	
Mayonesa 75 mg/kg	semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y	75 mg/kg	
	Aderezo de mayonesa	75 mg/kg	
Suplementos alimenticios 150 mg/kg En producto listo para consumo	Mayonesa	75 mg/kg	
	Suplementos alimenticios	150 mg/kg	En producto listo para consumo

53. EXTRACTOS DE QUILAIA		
		SIN:
EXTRACTOS DE QUILAIA TIPO Iª		999 (i)
EXTRACTOS DE QUILAIA TIPO II <sup>b</sup>		999 (ii)
Sinónimos: a, bQuilaya, quillaza		
Función tecnológica: Espumante, e	mulsificante	
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	50 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	50 mg/L	Excepto para uso en un nivel de 130 mg/kg de extracto seco en bebidas semicongeladas
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	50 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	50 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	50 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

54. FERROCIANUROS	
	SIN:
FERROCIANURO DE CALCIO <sup>a</sup>	538
FERROCIANURO DE POTASIO <sup>b</sup>	536
FERROCIANURO DE SODIOº	535

Sinónimos: aHexacianoferrato (II) de calcio. Amarillo Prusia. Ferrocianuro cálcico. Hexacianoferrato de calcio. Lima de amarillo prusiato.

bHexacianoferrato (II) de potasio. Ferrocianuro potásico. Hexacianoferrato de potasio. Potasa de amarillo prusiato.

cHexacianoferrato (II) de sodio. Ferrocianuro de sodio decahidratado. Ferrocianuro sódico. Hexacianoferrato de sodio. Sosa de amarillo prusiato.

Función tecnológica: Espumante, antiaglutinante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Sal yodada	10 mg/kg	Solo o combinado con otros ferrocianuros
Sal yodada fluorurada	10 mg/kg	Solo o combinado con otros ferrocianuros

55. FOSFATOS		
	SIN:	
ACIDO FOSFORICO <sup>a</sup>	338	
FOSFATO DIHIDROGENADO DE SODIO <sup>b</sup>	339 (i)	
FOSFATO HIDROGENADO DISODICOº	339 (ii)	
FOSFATO TRISODICO <sup>d</sup>	339 (iii)	
FOSFATO DIHIDROGENADO DE POTASIOº	340 (i)	
FOSFATO HIDROGENADO DIPOTASICO <sup>f</sup>	340 (ii)	
FOSFATO TRIPOTASICO9	340 (iii)	
FOSFATO DIHIDROGENADO DE CALCIO h	341 (i)	
FOSFATO HIDROGENADO DE CALCIO. I	341 (ii)	
FOSFATO TRICALCICO <sup>j</sup>	341 (iii)	
FOSFATO DIHIDROGENADO DE AMONIO <sup>k</sup>	342 (i)	
FOSFATO HIDROGENADO DIAMONICO I	342 (ii)	
FOSFATO MONOMAGNESICO <sup>m</sup>	343 (i)	
FOSFATO HIDROGENADO DE MAGNESIO <sup>n</sup>	343 (ii)	

FOSFATO TRIMAGNESICO<sup>ñ</sup>

343 (iii)

PIROFOSFATO DISODICOº	450 (i)
PIROFOSFATO TRISODICOP	450 (ii)
PIROFOSFATO TETRASODICO <sup>q</sup>	450 (iii)
DIFOSFATO DIPOTASICO <sup>r</sup>	450 (iv)
PIROFOSFATO TETRAPOTASICOs	450 (v)
PIROFOSFATO DICALCICO <sup>1</sup>	450 (vi)
DIFOSFATO DIHIDROGENADO DE CALCIO <sup>u</sup>	450 (vii)
TRIFOSFATO PENTASODICO <sup>v</sup>	451 (i)
TRIFOSFATO PENTAPOTASICOW	451 (ii)
POLIFOSFATO DE SODIO <sup>x</sup>	452 (i)
POLIFOSFATO DE POTASIO <sup>y</sup>	452 (ii)
POLIFOSFATO DE CALCIO <sup>2</sup>	452 (iv)
POLIFOSFATO DE AMONIO.ªª	452 (v)
POLIFOSFATO DE SODIO Y POTASIO <sup>ab</sup>	

#### Sinónimos: a Acido ortofosfórico.

<sup>b</sup>Ortofosfato dihidrogenado monosódico. Fosfato monosódico. Fosfato ácido de sodio. Bifosfato de sodio. Fosfato monobásico de sodio. Ortofosfato monosódico

°Ortofosfato hidrogenado disódico. Fosfato ácido disódico. Fosfato disódico. Fosfato dibásico de sodio. Fosfato de sodio secundario.

de sodio del ácido monofosfórico. Fosfato de sodio. Fosfato tribásico de sodio. Monofosfato trisódico. Ortofosfato trisódico.

<sup>e</sup>Ortofosfato dihidrogenado monopotásico. Fosfato monopotásico. Fosfato monobásico de potasio. Fosfato ácido de potasio. Bifosfato de potasio.

Ortofosfato hidrogenado dipotásico. Fosfato dibásico de potasio. Monofosfato dipotásico. Fosfato dipotásico secundario.

<sup>9</sup>Sal de potasio del ácido monofosfórico. Fosfato de potasio. Fosfato tribásico de potasio. Monofosfato tripotásico. Ortofosfato tripotásico.

<sup>h</sup>Tetraortofosfato dihidrogenado de calcio. Fosfato monobásico de calcio. Fosfato monocálcico <sup>l</sup>Ortofosfato hidrogenado de calcio. Fosfato de calcio secundario. Fosfato dicálcico. Fosfato dibásico de calcio. Monofosfato hidrogenado de calcio

<sup>1</sup>Fosfato tribásico de calcio. Fosfato de calcio. Fosfato de calcio precipitado.

<sup>k</sup>Ortofosfato dihidrogenado de amonio. Fosfato de amonio primario. Ortofosfato monoamónico. Fosfato monobásico de amonio. Fosfato monoamónico. Fosfato ácido de amonio.

Tetraoxofosfato hidrogenado diamónico. Ortofosfato diamónico. Fosfato diamónico. Fosfato dibásico de amonio. Ortofosfato hidrogenado diamónico.

mSal de magnesio del ácido ortofosfórico. Fosfato monobásico de magnesio. Fosfato de magnesio primario. Ortofosfato monomagnésico. Ortofosfato de monomagnesio.

"Ortofosfato hidrogenado de magnesio trihidratado. Fosfato de magnesio secundario. Fosfato dibásico de magnesio. Fosfato dimagnésico. Sal de magnesio del ácido fosfórico.

<sup>fi</sup>Sal de magnesio del ácido monofosfórico. Fosfato tribásico de magnesio. Fosfato de magnesio terciario. Ortofosfato trimagnésico.

ºDifosfato disódico. Pirofosfato ácido de sodio. Pirofosfato dihidrogenado disódico.

PDifosfato trisódico.

<sup>q</sup>Difosfato tetrasódico. Pirofosfato de sodio. Pirofosfato sódico.

<sup>s</sup>Difosfato tetrapotásico. Pirofosfato de potasio. Pirofosfato potásico.

<sup>t</sup>Difosfato dicálcico. Pirofosfato de calcio.

"Difosfato ácido de calcio.

<sup>v</sup>Tripolifosfato pentasódico. Trifosfato de sodio. Tripolifosfato de sodio.

wTripolifosfato pentapotásico. Trifosfato de potasio. Tripolifosfato de potasio.

\*Hexametafosfato de sodio. Metafosfato de sodio. Polimetafosfato de sodio. Polifosfato sódico. Sal de Graham. Tetrafosfato de sodio.

yHexametafosfato de potasio. Metafosfato de potasio. Polimetafosfato de potasio. Polifosfato potásico.

<sup>2</sup>Mezcla heterogénea de las sales de calcio de ácidos polifosfóricos. Polifosfato cálcico.

<sup>aa</sup>Polifosfato amónico.

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

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Cremas	3,000 mg/kg ácido fosfórico, polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, fosfato trisódico, fosfato tripotásico.  3,000 mg/kg de fosfato tricálcico 2,000 mg/kg para ácido fosfórico, polifosfato de sodio, polifosfato de potasio, fosfato trisódico, fosfato tripotásico,  2,000 mg/kg de fosfato tricálcico  1,100 mg/kg de trifosfato pentapotásico  1,000 mg/kg de fosfato hidrogenado disódico	Mezclado con otros aditivos que tengan la misma función, expresados como sustancias anhidras  Mezclado con otros fosfatos. Expresados como P2O5  Utilizados individualmente. Expresado como sustancias anhidras.  Utilizado individualmente, expresado como P2O5
Crema deshidratada	5,000 mg/kg de fosfato tripotásico, fosfato trisódico, polifosfato de potasio, polifosfato de sodio	Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra
Dulces a base de leche.	1,000 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado de magnesio, fosfato hidrogenado disódico, fosfato monomagnésico, fosfato tricálcico, fosfato trimagnésico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico, fosfato de amonio.  2,000 mg/kg para polifosfato de sodio.	Expresado como sustancia anhidra
Leche	1,200 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio 500 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico.	Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra. Para modificados en su composición.
Leche saborizada	BPF para fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico  1,200 mg/kg de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio, solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función.	Se anexó en leche evaporada, leche saborizada y leche deshidratada: Expresadas como sustancias anhidridas
Leche ultrapasteurizada	150 mg/kg de polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico,	Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhídridas

Leche esterilizada	3,000 mg/kg polifosfato de calcio, polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, fosfato hidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato tripotásico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico  2,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de sodio, polifosfato de potasio, fosfato hidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato tripotásico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico.	Mezclado con otros aditivos que tengan la misma función, expresados como sustancias anhidras Utilizados individualmente. Expresado como sustancia anhidra
Leche deshidratada	5,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de sodio y polifosfato de potasio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico	Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra
Producto lácteo combinado	<ul> <li>1,200 mg/kg de polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, trifosfato pentasódico, fosfato hidrogenado de sodio y fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico.</li> <li>120 mg/kg de trifosfato pentapotásico.</li> <li>500 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico.</li> </ul>	Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhidridas Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhidridas Solos o mezclados, expresados como sustancia anhidra. Para modificados en su composición.
Producto lácteo combinado saborizado	BPF para fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico 1,200 mg/kg de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio.	Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhídridas
Producto lácteo combinado ultrapasteurizado	150 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico.	Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra.
Producto lácteo combinado esterilizado	3,000 mg/kg de polifosfato de calcio, polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato trisódico, fosfato trisódico, fosfato trisódico, fosfato tripotásico 2,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de sodio, polifosfato de potasio, fosfato hidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato trisódico, fosfato tripotásico.	Mezclado con otros aditivos que tengan la misma función, expresados como sustancias anhidras Utilizados individualmente. Expresado como sustancia anhidra

Producto lácteo combinado deshidratado	5,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de sodio, polifosfato de potasio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado disódico, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico.	Solos o mezclados, expresados como sustancia anhidra
Leche condensada azucarada	3,000 mg/kg de fosfato tricálcico 3,000 mg/kg de fosfato tripotásico, fosfato trisódico 2,000 mg/kg de fosfato tricalcico 2,000 mg/kg de fosfato tripotásico, fosfato trisódico.	Mezclado con otros fosfatos, expresados como P2O5  Mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhidridas  Solo, expresado como P2O5  Utilizado individualmente, expresado como sustancia anhidra.
Fórmula láctea	1,200 mg/kg de polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, trifosfato pentapótasico, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, trifosfato pentasódico.  120 mg/kg de trifosfato pentapotásico 500 mg/kg fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico.	Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhidridas  Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhidridas  Para modificados en su composición. Solos o mezclados, expresados como sustancia anhidra
Fórmula láctea saborizada	BPF para fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico 1,200 mg/kg de polifosfato de potasio, polifosfato de sodio.	Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhídridas
Fórmula láctea ultrapasteurizada	150 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico.	Solos o mezclados, expresado como sustancia anhidra
Fórmula láctea esterilizada	3,000 mg/kg polifosfato de calcio, polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 2,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de sodio, polifosfato de potasio, fosfato hidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado disódico, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico.	Mezclado con otros aditivos que tengan la misma función, expresados como sustancias anhidras Utilizados individualmente. Expresado como sustancia anhidra
Fórmula láctea deshidratada	5,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de sodio y polifosfato de potasio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato tripotásico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico	Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra

Mantequilla	2,000 mg/kg de fosfato trisódico	Solo, expresado como sustancia anhidra
Quesos frescos	9,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de potasio y polifosfato de sodio.  9,000 mg/kg de ácido fosfórico, polifosfato de sodio, polifosfato de potasio, polifosfato de calcio, fosfato trisódico.  9,000 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio, fosfato trisódico.  30,000 mg/kg de fosfato hidrogenado disódico  9,000 mg/kg de fosfato tricálcico.	Como compuestos de fósforo añadidos, calculados como fósforo Solos o mezclados. Calculado como pentóxido de fósforo. Solos o mezclados. Expresado como pentóxido de fósforo. Límite como emulsificante.Solo o mezclado. Calculado como pentóxido de fósforo
Quesos procesados	9,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, pirofosfato tetrapotásico, pirofosfato tetrasódico, pirofosfato tetrasódico, pirofosfato dicálcico, trifosfato pentapotásico, trifosfato pentasódico, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de calcio.  9,000 mg/kg de ácido fosfórico y fosfato hidrogenado de calcio 9,000 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio y fosfato hidrogenado de sodio.  5,000 mg/kg de fosfato hidrogenado dipotásico.  30,000 mg/kg de fosfato hidrogenado disódico.  9,000 mg/kg de fosfato tricálcico.	Como compuestos totales de fósforo añadido. Calculados como fósforo Solo o mezclado. Calculado como pentóxido de fósforo Solo o mezclado. Expresado como sustancia anhidra. Solo o mezclado. Expresado como pentóxido de fósforo Límite como emulsificante. Solo o mezclado. Calculado como pentóxido de fósforo
Productos lácteos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	2,000 mg/kg	Solo o mezclado Sólo en leche evaporada y crema
Huevo líquido congelado	5,000 mg/kg de fosfato monopotásico, fosfato monosódico.	En yema y clara
Producto cárnico cocido	3,100 mg/kg de ácido fosfórico, fosfato disódico, pirofosfato ácido de potasio, pirofosfato disódico, pirofosfato tetrasódico, polifosfato de sodio y trifosfato pentasódico.	Expresado como P <b>2</b> O <b>5</b> El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado crudo	3,100 mg/kg de ácido fosfórico, fosfato disódico, pirofosfato tetrapotásico, pirofosfato ácido de sodio, pirofosfato tetrasódico, polifosfato de sodio y trifosfato pentasódico.	Expresado como P <b>2</b> O <b>5</b> El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado y madurado	3,100 mg/kg de ácido fosfórico, fosfato disódico, pirofosfato tetrapotásico, pirofosfato ácido de sodio, pirofosfato tetrasódico, polifosfato de sodio y trifosfato pentasódico.	Expresado como P2O5 El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo.
Productos cárnicos empanizados o rebozados congelados	3,100 mg/kg de ácido fosfórico, fosfato disódico, pirofosfato tetrapotásico, pirofosfato ácido de sodio, pirofosfato tetrasódico, polifosfato de sodio y trifosfato pentasódico.	Expresado como P <b>2</b> O <b>5</b> El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Productos cárnicos marinados o en salmuera	3,100 mg/kg de fosfato disódico, pirofosfato tetrapotásico, pirofosfato ácido de sodio, pirofosfato tetrasódico, polifosfato de sodio.	Expresado como P <b>2</b> O <b>5</b> El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo

Productos de la pesca frescos, refrigerados y congelados	5,000 mg/kg de Polifosfato tetrapotásico, pirofosfato tetrasódico, polifosfato de sodio, fosfato monopotásico, fosfato monosódico, trifosfato pentapotásico, trifosfato pentasódico, fosfato tricalcico.	Sólo para pescados Expresado como P <b>2</b> O <b>5</b> solos o combinados
--	--	---

		io Official de la l'edefacion
Productos de la pesca procesados	10,000 mg/kg de pirofosfato disódico y pirofosfato tetrasódico. 850 mg/kg de ácido fosfórico.	Sólo para atún y bonita Cangrejo esterilizado comercialmente Solos o mezclados, expresados como P <b>2</b> O <b>5</b> Sólo para camarones
Cangrejo envasado en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico	10,000 mg/kg	Solos o mezclados expresado como P2O5
Camarones envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico	850 mg/kg de ácido fosfórico	De producto final
Camarones esterilizado comercialmente	850 mg/kg	De producto final
Productos de la pesca semipreparados, crudos o precocidos empanizados o rebozados y congelados	10,000 mg/kg para fosfato de potasio, fosfato de sodio dihidrogenado, pirofosfato tetrapotásico, pirofosfato tetrasódico, polifosfato de sodio, trifosfato pentapotásico y trifosfato pentasódico  1,000 mg/kg de fosfato de calcio hidrogenado, fosfato de calcio dihidrogenado y pirofosfato disódico	En filetes y carne de pescado picada Solos o mezclados expresados como P2O5 (con inclusión de los fosfatos naturales) En el rebozado o empanado Solos o mezclados expresados como P2O5
Productos de la pesca emulsionados	5,000 mg/kg de pirofosfato disódico, pirofosfato tetrasódico tetrasódico	Solos o mezclados expresados como P2O5
Vinos y sidra	840 mg/L	
Cerveza	840 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 500 mg/L de fosfato dihidrogenado de calcio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato hidrogenado disódico 1000 mg/L de polifosfato de potasio, polifosfato de sodio	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 500 mg/L de fosfato dihidrogenado de calcio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato hidrogenado disódico 1000 mg/L de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 500 mg/L de fosfato dihidrogenado de calcio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato hidrogenado disódico 1000 mg/L de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 1000 mg/L de polifosfato de potasio	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico. 1000 mg/L de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio	Límite máximo en el producto listo para el consumo

I semolinas
-------------

. 10, 2020	201 2		
Harina de trigo para preparar tortillas	5,000 mg/kg de fosfato de calcio dihidrogenado, fosfato trimágnesico, fosfato tricálcico		
	2,500 mg/kg para pirofosfato tetrasódico		
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	BPF de ácido fosfórico		
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	5000 mg/kg de fosfato de calcio monobásico, fosfato de calcio dibásico y fosfato de calcio tribásico, y pirofosfato de calcio, fosfato de sodio dibásico y tribásico	Cantidad máxima como regulador de acidez, será independiente de la cantidad utilizada como aporte de calcio.	
Productos de panificación	1,300 mg/kg de ácido fosfórico 9,300 mg/kg de fosfato hidrogenado diamónico, fosfato diamónico 2500 mg/kg de pirofosfato ácido de sodio, fosfato dibásico de cálcio y fosfato dibásico de sodio 5000 mg/kg de fosfato monobásico de calcio BPF tripolifosfato de sodio, fosfato de sodio 5 mg por kg de producto como fosfato tricálcico	Tomando como base el contenido de grasa Tomando como base el producto final. Tomando como base de harina. Cantidad máxima como gasificante. Tomando como base de harina. Cantidad máxima como regulador de acidez, será independiente de la cantidad utilizada como aporte de calcio.	
Tortillas de harina de trigo	5,000 mg/kg de fosfato de calcio dihidrogenado 5,600 mg/kg de fosfato de calcio hidrogenado 2,500 mg/kg de pirofosfato tetrasódico 1,400 mg/kg de trifosfato pentasódico		
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	5,600 mg/kg de fosfato de calcio hidrogenado BPF ácido fosfórico		
Tostadas preenvasadas	1,400 mg/kg de fosfato de calcio dihidrogenado, pirofosfato disódico		
Aceites y grasas comestibles	50 mg/kg de ácido fosfórico	Como antioxidante	
Cacao	2,500 mg/kg de ácido fosfórico	Para el tratamiento del cacao Expresado como P2O5	
Chocolate	2,500 mg/kg de ácido fosfórico	Expresado como P2O5	
Derivados del cacao	2,500 mg/kg de ácido fosfórico	Expresado como P2O5	
Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad.	4400 mg/kg de ácido fósforico, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato dihidrogenado de calcio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico.	Como fósforo. Solo o en combinación	
Alimentos para ser administrados directamente para lactantes y niños de corta edad	1,000 mg/kg ácido fosfórico BPF de Pirofosfato disódico y fosfato dihidrogenado de calcio	Como P2O5 solo o combinado como fosforo únicamente para regular la acidez	
Alimentos deshidratados para lactantes y niños de corta edad	1,000 mg/kg ácido fosfórico BPF de Pirofosfato disódico y fosfato dihidrogenado de calcio	Unicamente para regular la acidez	
Sal yodada	20,000 mg/kg	Solo o combinado con otros antiaglomerante	

antiagiomerantes	Sal yodada fluorurada	20,000 mg/kg	Solo o combinado con otros antiaglomerantes
------------------	-----------------------	--------------	--

Sucedáneos de sal	No exceder 4 mg/kg de fósforo de la mezcla sucédanea de sal.	El contenido de Mg2+ no debe ser mayor de 20 mg/kg cel total de cationes Ca2+ y NH4+ presentes en la mezcla sucedánea de sal. Solas o mezcladas con otros sucedáneos de sal excentos de magnesio.
Suplementos alimenticios	2,200 mg/kg	Como fósforo En producto listo para consumo

56. FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO				
Sinónimos: Fosfatos alumínicos, sódi	icos.	SIN: 541		
Función tecnológica: Antiaglomerant	te, regulador de pH, emulsificante, leuda	nte, estal	bilizante, espesante, gelificante	
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	
Dulces a base de leche	1,000 mg/kg			
Quesos procesados	1,000 mg/kg			
Productos de la pesca semipreparados, crudos o precocidos empanizados o rebozados y congelados	1,000 mg/kg		Sólo en el rebozado o empanado o o en combinación expresado como P2O5	
Productos de panificación	1,000 mg/kg		Base harina	

57. FUMARATO DE CALCIO.			
Sinónimos: Sal de calcio del ácido fu	umárico. Fumarato cálcico.	SIN:	367
Función tecnológica: Regulador de	pH, acondicionador de masa	•	
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Productos de panificación	BPF		

58. FUMARATO DE POTASIO.				
Sinónimos: Sal de potasio del ácido fumárico. Fumarato potásico. SIN: 366				
Función tecnológica: Regulador de pH, acondicionador de masa				
Categoría de alimento Límite máximo Observaciones			Observaciones	
Productos de panificación	BPF			

Sinónimos: Ester n-propílico del propílico del ácido gálico. 3,4,5,-Trihic	ácido 3,4,5- trihidroxibenzoico. Ester drobenzoato de propilo.	SIN:	310	
Función tecnológica: Antioxidante				
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	
Dulces a base de leche	90 mg/kg			
Mantequilla	100 mg/kg			
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Canti	idad máxima referida al peso total de los aceites esenciales	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1000 mg/L	Canti	idad máxima referida al peso total de los aceites esenciales	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L		idad máxima referida al peso total de los aceites esenciales e máximo en el producto listo para el consumo	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L		idad máxima referida al peso total de los aceites esenciales e máximo en el producto listo para el consumo	
Polvos para prepara bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límit	e máximo en el producto listo para el consumo	

59. GALATO DE PROPILO.

<del> </del>		<del>-  </del>
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	100 mg/kg	
Productos de panificación	100 mg/ kg	En panadería ordinaria Tomando como base las grasas.
	200 mg/kg	En pastelería fina Tomando como base las grasas.
Tortillas de harina de trigo	28 mg/kg de grasa	Tomando como base las grasas.
Tostadas preenvasadas	28 mg/kg de grasa	
Aceites y grasas comestibles	100 mg/kg	
Margarina u oleomargarina	200 mg/kg	Solo o combinado con BHA, BHT, TBHQ, galatos de octilo, dodecilo, palmitato de ascorbilo, citrato de estearoilo
Grasa butírica anhidra	100 mg/kg	Solo o mezclado con galato de dodecilo, cuando se mezcle con BHA y/o BHT, la proporción de la mezcla no será mayor a 200 mg/kg, siempre y cuando la mezcla de galatos no sobrepase 100 mg/kg.
Chocolate	200 mg/kg	Sólo en chocolate blanco
Mole	200 mg/kg	Con respecto al contenido de grasa
Suplementos alimenticios	400 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, BHT y galato de propilo. Tomando como base las grasas o los aceites. En producto listo para consumo

60. GLICIRRIZINA			
Sinónimos: Acido glicirricinico (Extracto de raíz de <i>Glycyrrhiza</i> glabra). SIN: 958			
Función tecnológica: Estabilizante			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Cerveza	1,000 mg/L		

61. GLUCONATO FERROSO.			
Sinónimos: Sal de hierro (II) del ácido glucónico. Di-d-Gluconato dihidratado de hierro (II). Gluconato de hierro (II).			
Función tecnológica: Antioxidante (secuestrante), regulador de acidez, agente de retención de color			nción de color
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Helados, sorbetes y bases para helados	BPF		

62. GOMA GHATTI.				
Sinónimos: Goma india.		SIN:	419	
Función tecnológica: Estabilizante,	emulsificante, espesante			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF			
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF			
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Lími	te máximo en el producto listo para el consumo	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Lími	te máximo en el producto listo para el consumo	

63. HIDROLIZADO DE LEVADURA					
Sinónimos: Extracto de levadura de Sacharomyces cerevisae SIN: No reportado					
Función tecnológica: Acentuador de sabor					
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones		
Productos de panificación	BPF				

64. p-HIDROXIBENZOATO DE HEPTILO			
Sinónimos: Ester heptílico del ácido p-hidroxibenzoico. Heptilparabeno. p-hidroxibenzoato de n-heptilo. p-Oxibenzoato de heptilo.			
Función tecnológica: Conservador			
Categoría de alimento Límite máximo Observaciones			Observaciones
Cerveza	12 mg/L		

65. p-HIDROXIBENZOATO DE METIL	0.	
Sinónimos: Ester metílico del ácido Oxibenzoato de metilo. Metil p-hidroxib	p-hidroxibenzoico. Metilparabeno. p-enzoato	SIN: 218
Función tecnológica: Coadyuvante, co	onservador	-
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Frutas en conserva (incluidos los productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Sólo en frutas en almíbar Solo o mezclado
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Sólo en jaleas Solo o mezclado
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos

66. p-HIDROXIBENZOATO DE PROPILO			
Sinónimos: Ester n-propílico del ácido p-hidroxibenzoico. p-Oxibenzoato de propilo. Pirrolidinil etileno. Propilparabeno. Propil p-hidrobenzoato		SIN:	216
Función tecnológica: Conservador			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	2,000 mg/kg	Solo	o combinado con otros conservadores permitidos
Productos de panificación	1,000 mg/kg	So	lo o combinado con otro conservador permitido
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	1,000 mg/kg	Solo	o combinado con otros conservadores permitidos

67. HIDROXIPROPIL DIALMIDON GLICEROL			
Sinónimos: Glicerolato de dialmidón hidroxipropilado. SIN: 1443			
Función tecnológica:			
Categoría de alimento Límite máximo Observaciones			

Productos de la pesca procesados	60,000 mg/kg	Sólo para pescados, atún y bonita Solo o mezclado
Productos de la pesca emulsionados	60,000 mg/kg	Solo o mezclado
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para prepara bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo

68. MALTOL			
Sinónimos: 3-hidroxi-2-metil-4-pirona	a. Acido larixínico.	SIN:	636
Función tecnológica: Acentuador de	e aroma (saborizante)	-	
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	200 mg/kg		

69. MONOESTEARATO DE SORBIT	AN			
Sinónimos: Mezcla de ésteres parcia con ácido esteárico comestible. Ester	SIN:	491		
Función tecnológica: Emulsificante,	estabilizante, espesante, gelificante	-		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones		
Cremas	1,000 mg/kg			
Helados, sorbetes y bases para helados	1,000 mg/kg			
Quesos frescos	5,000 mg/kg			
Vinos y sidra	18 mg/L			
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L			
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L			
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Lími	te máximo en el producto listo para el consumo	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	6,100 mg/kg			
Productos de panificación	6,100 mg/kg	С	con relación al contenido de harina	
Chocolate	10,000 mg/kg 15,000 mg/kg	Solo mezclado con otros emulsivos		

70. NISINA				
Sinónimos: No reportado.		SIN:	234	
Función tecnológica: Conservador		<del>-</del>	•	
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	
Quesos frescos	12.5 mg/kg			
Quesos madurados	12.5 mg/kg			

Quesos procesados	12.5 mg/kg	

Leche Fermentada o acidificada.	10 mg/kg	
Dulces a base de leche	10 mg/kg	
Huevo líquido refrigerado	BPF	
Huevo líquido congelado	BPF	
Productos cárnicos	12.5 mg/kg	
Aderezos de mayonesa	10 mg/kg	
Mayonesa	10 mg/kg	

71. NITRATO DE POTASIO			
Sinónimos: Nitrato potásico. Nitro. Salitre		SIN:	252
Función tecnológica: Acentuador del aro	ma, edulcorante, conservador,	agente de ret	ención de color, coadyuvante de color.
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Quesos madurados	50 mg/kg		
Producto cárnico cocido	156 mg/kg	EII	Expresados como nitritos ímite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado crudo	156 mg/kg	EII	Expresados como nitritos ímite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado y madurado	156 mg/kg	EII	Expresados como nitritos ímite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Productos de la pesca emulsionados	150 mg/kg		Expresados como nitritos

72. NITRATO DE SODIO					
Sinónimos: Nitrato sódico.			251		
Función tecnológica: Conservador, agente de retención de color, coadyuvante de color.					
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones			
Quesos madurados	50 mg/kg				
Producto cárnico cocido	156 mg/kg	El líi	Expresados como nitritos mite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo		
Producto cárnico curado crudo	156 mg/kg	El líı	Expresados como nitritos mite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo		
Producto cárnico curado y madurado	156 mg/kg	El líi	Expresados como nitritos mite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo		
Productos de la pesca ahumados	156 mg/kg		Expresados como nitritos		
Productos de la pesca emulsionados	150 mg/kg		Expresados como nitritos		

73. NITRITO DE POTASIO.					
Sinónimos: Nitrito potásico.		SIN:	249		
Función tecnológica: Conservador, fijador de color					
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones		
Producto cárnico cocido	156 mg/kg	EII	Expresados como nitritos ímite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo		
Producto cárnico curado crudo	156 mg/kg	EII	Expresados como nitritos ímite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo		
Producto cárnico curado y	156 mg/kg		Expresados como nitritos		

madurado El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo

Productos	de	la	pesca	150 mg/kg	Expresados como nitritos
emulsionados	3				

74. NITRITO DE SODIO					
Sinónimos: Nitrito sódico.		SIN:	250		
Función tecnológica: Conservador, fijador de color					
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones		
Producto cárnico cocido	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantio añadida como aditivo			
Producto cárnico curado crudo	156 mg/kg	EH	Expresados como nitritos ímite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo		
Producto cárnico curado y madurado	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo			
Productos de la pesca ahumados	156 mg/kg		Expresados como nitritos		
Productos de la pesca emulsionados	150 mg/kg	Expresados como nitritos			

75. OXIESTEARINA						
<b>Sinónimos:</b> Mezcla de glicéridos de ácido esteárico y otros ácidos grasos parcialmente oxidados.		SIN: 387				
Función tecnológica: Propelente, ar	Función tecnológica: Propelente, antioxidante					
Categoría de alimento Límite máximo		Observaciones				
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF					
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF					
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo				
Aderezo de mayonesa	1,250 mg/kg					
Mayonesa	1,250 mg/kg					

76. PEROXIDO DE BENZOILO			
Sinónimos: Peróxido de dibenzoilo.	Superóxido de benzoilo.	SIN:	928
Función tecnológica: Agente de trat	amiento de harinas, conservador, blanqu	eador de	e harinas
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Harinas de cereales, sémolas y	75 mg/kg		

77. PEROXIDO DE CALCIO				
Sinónimos: Dióxido de calcio. Superóxido de calcio. SIN: 930				
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas				
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	
Harinas de cereales, sémolas y semolinas	50 mg/kg			

78. PERSULFATO DE AMONIO				
<b>Sinónimos:</b> Sal diamónica del áci amonio. Persulfato amónico.	SIN:	923		
Función tecnológica: Oxidante				
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	

Cerveza	BPF	
---------	-----	--

79. PIMARICINA			
Sinónimos: Natamicina		SIN:	235
Función tecnológica: Conservador			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Quesos frescos	40 mg/kg		
Quesos madurados	nadurados  40 mg/kg  Sólo para el tratamiento de la superficie o corteza de los quesos, ausente a la profundidad de 5 mm		
Quesos procesados	40 mg/kg		
Productos cárnicos secos o desecados	6 mg/kg		
Productos cárnicos marinados o en salmuera	6 mg/kg		
Productos de panificación	14 mg/kg		
Tortillas de harina de trigo	20 mg/kg		

iortilias de narina de trigo	20 mg/kg			
80. POLIDIMETILSILOXANO				
Sinónimos: Dimetilpolixiloxano, ac fluida, polidimetilsiloxano, dimeticona.		dimetilsilicona	SIN:	900 a
Función tecnológica: Antiespumante	e, antiaglutinante, emulsific	cante		•
Categoría de alimento	Límite máxin	10		Observaciones
Frutas, hortalizas y sus derivados	10 mg/kg			
Frutas en conserva (incluidos los productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	10 mg/kg			
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	10 mg/kg			
Purés de frutas y hortalizas envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	10 mg/kg			
Jugos y néctares de frutas y hortalizas (incluidos los jugos concentrados, jugos de concentrado, jugos clarificados, jugos deshidratados y néctares) envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	10 mg/kg			Excepto jugos de frutas
Vinos y sidra	10 mg/L			
Cerveza	10 mg/L			
Bebidas destiladas	10 mg/L			
Licores o cremas	10 mg/L			
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	10 mg/L			
Bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L			
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	20 mg/L			
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L		Límit	e máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no	20 mg/L		Límit	e máximo en el producto listo para el consumo

alcohólicas		
Suplementos alimenticios	50 mg/kg	En producto listo para consumo

# 81. POLIETILENGLICOL Sinónimos: SIN: 1521

Función tecnológica: Antiespumante, potenciador de aroma, agente de glaseado, antiadherente, emulsificante, espesante, estabilizante, sustancia inerte, plastificante.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1000 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Suplementos alimenticios	70,000 mg/kg	En producto listo para consumo

82. POLIVINIL PIRROLIDONA					
Sinónimos: Povidona, PVP, Poli [1-(2	Sinónimos: Povidona, PVP, Poli [1-(2-oxo-1-pirrolidinil)-etileno] SIN: 1201				
Función tecnológica: Emulsificante, espesante, estabilizante, agente de soporte, agente dispersante.					
Categoría de alimento	Categoría de alimento Límite máximo Observaciones				
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite r consum	máximo en el producto listo para el o		
Suplementos alimenticios	BPF	En prod	ucto listo para consumo		

83. POLISORBATOS	
	SIN:
MONOLAURATO DE SORBITAN POLIOXIETILENADO (20) <sup>a.</sup>	432
MONOOLEATO DE SORBITAN POLIOXIETILENADO (20) b.	433
MONOESTEARATO DE SORBITAN POLIOXIETILENADO (20) °.	435
TRIESTEARATO DE SORBITAN POLIOXIETILENADO (20) d	436

Sinónimos: <sup>a</sup>Mezcla parcial de ésteres de sorbitol y sus mono y dianhídridos con ácido láurico comestible y condensado con 20 moles de óxido de etileno por mol de sorbitol y sus anhídridos. Polisorbato 20.

<sup>b</sup>Mezcla parcial de ésteres de sorbitol y sus mono y dianhídridos con ácido oleico comercialmente comestible y condensado con aproximadamente 20 moles de óxido de etileno por mol de sorbitol y sus anhídridos. Polisorbato 80

<sup>c</sup>Mezcla parcial de ésteres de sorbitol y sus mono y dianhídridos con ácido 34 estárico 34 comestible y condensado con 20 moles de óxido de etileno por mol de sorbitol y sus anhídridos. Polisorbato 60.

<sup>d</sup>Mezcla parcial de ésteres de sorbitol y mono y dianhídridos con ácido esteárico comestible y condensado con 20 moles de óxido de etileno por mol de sorbitol y sus anhídridos. Polisorbato 65.

Función tecnológica: Emulsificante, antiespumante, dispersante, estabilizante, espesante, gelificante.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Cremas	1,000 mg/kg para monooleato de sorbitan polioxietilenado, monolaurato de sorbitán polioxietilenado, monoestearato de sorbitán y monoestearato de sorbitán polioxietilenado  5,000 mg/kg de triestearato de sorbitán polioxietilenado,	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función.

10/2020	DOF - Diari	o Oficial de la Federación
Helados, sorbetes y bases para helados.	1,000 mg/kg de monooleato de sorbitan polioxietilenado, monoestearato de sorbitán polioxietilenado.  10,000 mg/kg de triestearato de sorbitán polioxietilenado.	Excepto monolaurato de sorbitán polioxietilenado Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función.
Quesos frecos	5,000 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado	
Leche saborizada	500 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado 5,000 mg/kg de triestearato de sorbitán polioxietilenado	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función
Producto lácteo combinado saborizado	500 mg/kg monoestearato de sorbitán polioxietilenado 5,000 mg/kg de triestearato de sorbitán polioxietilenado	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función
Fórmula láctea saborizada	500 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado 5,000 mg/kg de triestearato de sorbitán polioxietilenado	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L de monoestearato de sorbitán polioxietilenado y monooletato de sorbitán polioxietilenado 100 mg/L de monolaurato de sorbitán polioxietilenado	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, monooletato de sorbitán polioxietilenado y triestearato de sorbitán polioxietilenado 100 mg/L de monolaurato de sorbitán polioxietilenado	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, monooletato de sorbitán polioxietilenado y triestearato de sorbitán polioxietilenado 100 mg/kg para monolaurato de sorbitán polioxietilenado	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L de monoestearato de sorbitán polioxietilenado	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Alimentos preparados a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o sémolinas o sus mezclas	6,100 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado 10,000 mg/kg de triestearato de sorbitán polioxietilenado	

Harina tortillas	trigo	para	preparar	2,000 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, monooleato de sorbitán polioxietilenado, triestearato de sorbitán polioxietilenado	Cuando se utilicen mezclas de monoestearato de sorbitán polioxietilenado y triestearato de sorbitán polioxietilenado, la suma de éstos no debe exceder del 1%
Harina nixtama	repada o	de	maíz	2,000 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, triestearato de sorbitán polioxietilenado	Cuando se utilicen mezclas de monoestearato de sorbitán polioxietilenado y triestearato de sorbitán polioxietilenado, la suma de éstos no debe exceder del 1%

Productos de panificación	3 000 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, triestearato de sorbitán polioxietilenado, monooleato de sorbitán polioxietilenado 6 100 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado. 10 000 mg/kg triestearato de sorbitán polioxietilenado	Para decorados  Mezclados la suma no debe exceder del 1% respetando la concentración máxima de uso para cada uno de ellos		
Tortillas de harina de trigo	2,000 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, triestearato de sorbitán polioxietilenado, monooleato de sorbitán polioxietilenado	Cuando se utilicen mezclas la suma no debe exceder del 1%.		
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	2,000 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado y triestearato de sorbitán polioxietilenado	Cuando se utilicen mezclas la suma de éstos no debe exceder del 1%		
Tostadas preenvasadas	500 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, monooleato de sorbitán polioxietilenado y triestearato de sorbitán polioxietilenado	Cuando se utilicen mezclas la suma no debe exceder del 1%		
Chocolate	10,000 mg/kg 15,000 mg/kg	Solo mezclado con otros emulsivos		
Suplementos alimenticios	25,000 mg/kg	En producto listo para consumo		

84. PROPILENGLICOL			
Sinónimos: 1,2-Dihidroxipropano. Metil glicol. 1,2-Propanodiol.			1520
Función tecnológica: Dispersante estabilizante.	e, humectante, agente de glaseado,	antiaglut	inante, antiespumante, emulsificante,
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Licores o cremas	5,000 mg/L		
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	5,000 mg/L		
Productos de panificación	5,000 mg/kg de producto		

85. RESINA DE GUAYACO				
Sinónimos: Guayaco. Goma guayaco	).	SIN:	314	
Función tecnológica: Antioxidante				
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L			
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1,000 mg/L			
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	Límite consur	máximo en el producto listo para el no	

86. SALES DE AMONIO DEL ACIDO FOSFATIDICO		
<b>Sinónimos:</b> Mezcla de sales de amonio de glicéridos fosforilados. Fosfátidos de amonio.	SIN: 442	
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante.		

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Chocolate	10,000 mg/kg 15,000 mg/kg	Solo Mezclado con otros emulsificantes
Derivados del cacao	5,000 mg/kg 15,000 mg/kg	Solo con otros emulsificantes
Productos de panificación	BPF	

87. SORBATOS		
	SIN:	
ACIDO SORBICOª	200	
SORBATO DE SODIO <sup>b</sup>	201	
SORBATO DE POTASIOº	202	
SORBATO DE CALCIO <sup>d</sup>	203	

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

Función tecnológica: Conservador

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Cremas	3,000 mg/kg	Solos o mezclados con otros aditivos que cumplan la misma función, expresado como ácido sórbico.	
Dulces a base de leche	600 mg/kg		
Helados, sorbetes y bases para helados	3,000 mg/kg	Unicamente en bases para helados Solos o mezclados con otros aditivos que cumplan la misma función, expresado como ácido sórbico.	
Leche fermentada o acidificada	250 mg/kg	Sólo para los productos preparados con vegetales	
Mantequilla	3,000 mg/kg	Solos o mezclados con otros aditivos que cumplan la misma función, expresado como ácido sórbico.	
Quesos frescos	3,000 mg/kg	Solos o mezclados con otros aditivos que cumplan la misma función, expresado como ácido sórbico.	
Quesos madurados	3,000 mg/kg	Solos o mezclados con otros aditivos que cumplan la misma función, expresado como ácido sórbico.	
Quesos procesados	3,000 mg/kg	Solos o mezclados con otros aditivos que cumplan la misma función, expresado como ácido sórbico.	
Productos cárnicos cocidos	1,000 mg/kg	La suma de los conservadores no podrá ser mayor a 1,000 mg/kg	

Productos cárnicos curados crudos	1,000 mg/kg	La suma de los conservadores no podrá ser mayor a 1,000 mg/kg
Productos cárnicos curados madurados	1,000 mg/kg	Unicamente en la cubierta La suma de los conservadores no podrá ser mayor a 1,000 mg/kg
Productos cárnicos marinados o en salmuera	1,000 mg/kg	La suma de los conservadores no podrá ser mayor a 1,000 mg/kg
Productos de la pesca ahumados	1,000 mg/kg	Como sorbato de potasio

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

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

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

2/10/2020	DOF - Diario Oficial de la Federación			
Productos de la pesca salados y secos-salados	200 mg/kg de ácido sorbico, sorbato de sodio, potasio y calcio.	En producto final. Solos o mezclados, expresados como ácido sórbico.		
Productos de la pesca emulsionados	1,000 mg/kg	La suma de los conservadores no podrá ser mayor a 1,000 mg/kg		
Frutas y hortalizas secas o deshidratadas	100 mg/kg	Expresado como ácido sórbico Sólo para tratamiento superficial		
Jarabe	1000 mg/kg de sorbato de sodio o potasio			
Polvos para preparar gelatinas	1000 mg/L	Sorbato de sodio o potasio		
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	500 mg/kg 1,000 mg/kg de sorbato de sodio, sorbato de potasio	Sólo en mermeladas. Solo o mezclado expresado como ácido sórbico Para ates y jaleas		
Vinos y sidra	300 mg/L			
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	300 mg/L			
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg/kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido sórbico.  Excepto sorbato de calcio		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg/kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido sórbico.  Excepto sorbato de calcio  Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg/kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido sórbico Excepto sorbato de calcio Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg/kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido sórbico Excepto sorbato de calcio Límite máximo en el producto listo para el consumo		
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	3,300 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos		
Productos de panificación	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otro conservador permitido		
Tortillas de harina de trigo	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos		
Tortillas de maíz nixtamalizado	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos		
Margarina u oleomargarina	1,000 mg/kg para ácido sórbico 2,000 mg/kg	Solo En combinación con ácido benzoico y sus sales de sodio, potasio y calcio		

88. SUCCINATO DE CALCIO			
Sinónimos: Sal de calcio del ácido succínico. Succinato cálcico. SIN: No reportado.			
Función tecnológica:			
Categoría de alimento Límite máximo Observaciones			

Sucedáneos de sal	BPF	
-------------------	-----	--

89. SUCCINATO DE MAGNESIO			
Sinónimos: Sal de magnesio del ácido succínico. Succinato magnésico.  SIN: No reportado			No reportado
Función tecnológica:			
Categoría de alimento	Límite máximo Observaciones		
Sucedáneos de sal	El contenido de Mg2+ no debe ser mayor de 20 % m/m del total de cationes Ca2+ y NH4+ presentes en la mezcla sucedánea de sal.	de sal excentos de magnesio.	

90. SUCCINATO DE POTASIO			
Sinónimos: Sal de potasio del ácido succínico. Succinato potásico.  SIN: No reportado.			
Función tecnológica: Regulador de acidez,			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Sucedáneos de sal	BPF		

91. SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO			
<b>Sinónimos:</b> Sal de aluminio y sodio del ácido sulfúrico. Sulfato doble d aluminio y sodio.			521
Función tecnológica: Endurecedor			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Harina de trigo para preparar tortillas	BPF		
Productos de panificación	BPF		
Tortillas de harina de trigo	BPF		
Tostadas preenvasadas	BPF		

92. SULFITOS		
	SIN:	
DIOXIDO DE AZUFREª	220	
SULFITO DE SODIO <sup>b</sup>	221	
SULFITO ACIDO DE SODIOº	222	
METABISULFITO DE SODIO <sup>d</sup>	223	
METABISULFITO DE POTASIOº	224	
SULFITO DE POTASIO <sup>f</sup>	225	
SULFITO ACIDO DE CALCIO <sup>9</sup>	227	
BISULFITO DE POTASIO <sup>h</sup>	228	
TIOSULFATO DE SODIO <sup>1</sup>	539	

Sinónimos: <sup>a</sup>Acido sulfuroso anhídrido. Oxido sulfuroso.

<sup>b</sup>Sulfito sódico

cSulfito hidrogenado de sodio

<sup>d</sup>Pentaoxodisulfato disódico. Disulfito de sodio. Metabisulfito sódico. Pirosulfito de sodio. Bisulfito de sodio

ePentaoxodisulfato de potasio disódico. Disulfito de potasio. Metabisulfito potásico. Pirosulfito de potasio.

fSulfito potásico.

<sup>9</sup>Sulfito hidrogenado de calcio

<sup>h</sup>Hiposulfito de sodio.

Tiosulfato sódico.

Función tecnológica: Conservador, antioxidante, blanqueador, secuestrante, acondicionador de masa

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones

Leche fermentada o acidificada.

50 mg/kg de dióxido de azufre

Sólo en los productos láceos fermentados o acidificados preparados con vegetales

2/10/2020	DOF - Diario Oficial de la Federación		
Productos de la pesca frescos, refrigerados y congelados	100 mg/kg de sulfito de sodio y sulfito de potasio, metabisulfito de sodio, metabisulfito de potasio	Sólo para crustáceos	
Frutas, hortalizas y sus derivados	100 mg/kg de metabisulfito de sodio	Expresado como SO2	
Frutas en conserva (incluidos los productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	100 mg/kg	Sólo en frutas en almíbar Por efecto de transferencia	
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	100 mg/kg	Por efecto de transferencia	
Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	30 mg/kg	Sólo en castañas en conserva	
Purés de frutas y hortalizas envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	100 mg/kg	Por efecto de transferencia	
Jugos y néctares de frutas y hortalizas (incluidos los jugos concentrados, jugos de concentrado, jugos clarificados, jugos deshidratados y néctares) envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	100 mg/kg	Solo o mezclado Excepto en jugos de frutas	
Vinos y sidra	350 mg/L	En estado combinado calculado como dióxido de azufre	
Cerveza	15 mg/L	En estado combinado calculado como dióxido de azufre	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	350 mg/L	En estado combinado calculado como dióxido de azufre.	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	70 mg/L	Según se sirve al consumidor Como SO2 residual	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	70 mg/L Excepto sulfito ácido de calcio	Según se sirve al consumidor Como SO2 residual Límite máximo en el producto listo para el consumo	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	70 mg/L	Según se sirve al consumidor Como SO2 residual Límite máximo en el producto listo para el consumo	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	70 mg/L Excepto sulfito ácido de calcio	Según se sirve al consumidor Como SO2 residual Límite máximo en el producto listo para el consumo	
		-	

Harinas de cereales, sémolas y semolinas	200 mg/kg	Sólo en harina para bizcochos y fabricación de pastas
Harina de trigo para preparar tortillas	70 mg/kg	Para metabisulfito de sodio
Productos de panificación	50 mg/kg	Con relación al contenido de grasa como antioxidantes Excepto dióxido de azufre

Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	70 mg/kg	
Salsas preparadas o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	100 mg/kg	Solo o mezclado Sólo en salsas sin picante

93. TARTRATOS		
	SIN:	
ACIDO L (+) - TARTARICO <sup>a</sup>	334	
ACIDO D-L TARTARICO <sup>b</sup>	No reportado	
L (+)TARTRATO MONOSODICOº	335 (i)	
L (+) -TARTRATO DE SODIO <sup>d</sup>	335 (ii)	
L (+) -TARTRATO DE POTASIOº	336 (i)	
L (+) -TARTRATO DIPOTASICO <sup>f</sup>	336 (ii)	
L (+) -TARTRATO DE POTASIO Y SODIO9	337	

Sinónimos: <sup>a</sup>Acido L-2,3-dihidroxibutanodioico. Acido dextrotartárico. Acido L-2,3-dihidrosuccínico. Acido L-tartárico. Acido tartarico

<sup>b</sup>Acido 2,3-dihidroxibutanodioco, ácido 2,3-dihidrosuccinico.

°Sal monosódica del ácido L(+)-tartárico.

<sup>d</sup>Dextrotartrato de sodio

eSal de potasio del ácido L(+)-tartárico. L (+)-Tartrato potásico.

<sup>f</sup>Acido (+)-2,3-dihidroxibutanedioico disódico. Sal disódica del ácido L(+)-tartárico. (+)-Tartrato de sodio. L (+)-Tartrato disódico.

9Acido (+)-2,3-dihidroxibutanedioico de potasio y sodio. Sal de sodio y potasio del ácido L(+)-tartárico. (+)-Tartrato de potasio y sodio. Tartrato doble de potasio y sodio.

Función tecnológica: Conservador, estabilizante, emulsificantes, regulador de pH, sinérgico de antioxidante, regulador de acidez, antioxidante, blanqueador, secuestrante, espumante, gasificante o polvo para hornear, leudante.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Leche fermentada o acidificada.	BPF	
Huevo, sus productos y derivados	BPF	
Producto cárnico cocido	2,400 mg/kg	
Producto cárnico curado crudo	2,400 mg/kg	
Producto cárnico curado y madurado	2,400 mg/kg	
Productos cárnicos secos o desecados	2,400 mg/kg	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	2,400 mg/kg	
Frutas, hortalizas y sus derivados	BPF de ácido tartárico	

2/10/2020	DOF - Diario Oficial de la Federacion		
Frutas en conserva (incluidos los productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	3,000 mg/kg para ácido tartárico, 3,000 mg/kg para tartrato de sodio, tartrato de potasio, tartrato de potasio y sodio	Solo o mezclado con ácido fumárico o sus sales Sólo frutas en almíbar, expresadas como ácido para mantener el pH entre 2.8 -3.5 Solo o mezclado con ácido fumárico y sus sales Expresado como ácido, para mantener el pH entre 2,8 y 3,5	
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	3,000 mg/kg para ácido tartárico, 3,000 mg/kg para tartrato de sodio, tartrato de potasio y tartrato de potasio y sodio	Solo o mezclado con ácido fumárico o sus sales  Expresadas como ácido para mantener el pH entre 2.8 -3.5  Solo o mezclado con ácido tartárico y sus sales Expresados como ácido para mantener el pH entre 2,8 y 3,5	
Purés de frutas y hortalizas envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	3,000 mg/kg		
Jugos y néctares de frutas y hortalizas (incluidos los jugos concentrados, jugos de concentrado, jugos clarificados, jugos deshidratados y néctares) envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	3,000 mg/kg	Excepto en jugos de frutas	
Vinos y sidra	150 mg/L		
Cerveza	150 mg/L		
Bebidas destiladas	150 mg/L		
Licores o cremas	150 mg/L		
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	150 mg/L		
Bebidas saborizadas no alcohólicas	2,000 mg/L de ácido tartárico		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	2,000 mg/L de ácido tartárico 300 mg/L de tartrato de potasio y tartrato de sodio		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	2,000 mg/L de ácido tartárico	Límite máximo en el producto listo para el consumo	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	2,000 mg/L de ácido tartárico 300 mg/L de tartrato de potasio y tartrato de sodio	Límite máximo en el producto listo para el consumo	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	2,000 mg/L de ácido tartárico	Límite máximo en el producto listo para el consumo	
Harina de maíz nixtamalizado	BPF de ácido tartárico		
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	BPF		

Productos de panificación	BPF	
Tortillas de harina de trigo	BPF	
Tortillas de maíz	BPF	
Tostadas preenvasadas	600 mg/kg de ácido tartárico	
Cacao	5,000 mg/kg	Solo o mezclado, para el tratamiento del cacao
Chocolate	5,000 mg/kg	Solo o mezclado
Derivados del cacao	5,000 mg/kg	Solo o mezclado
Mole	BPF de ácido tartárico	
Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	5000 mg/kg de ácido tartárico, tartrato dipotásico tartrato disódico, tartrato monopotásico, tartrato monosódico y tartrato de sodio y potasio*	Solo o en combinación con tartratos en bizcocho y galletas * Unicamente en su forma L(+) Sal Rochelle. Sal Seignette
Alimentos para ser administrados directamente para lactantes y niños de corta edad	BPF	Unicamente para ácido L(+) tartárico
Alimentos deshidratados para lactantes y niños de corta edad	BPF	Unicamente para ácido L(+) tartárico
Mostaza	BPF	

94. TARTRATO ACIDO DE POTASIO			
Sinónimos: Bitartrato de potasio. Bita	artrato potásico. Cremor tártaro.	SIN:	No reportado.
Función tecnológica: Leudante, gasificante o polvos para hornear			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Harina de trigo para preparar tortillas	2,500 mg/kg		
Productos de panificación	2,500 mg/kg		
Tortillas de harina de trigo	2,400 mg/kg		
Tostadas preenvasadas	600 mg/kg		

95. L (+)-TARTRATO DE AMONIO				
Sinónimos: Sal de amonio del ácido L(+)-tartárico. L (+)-tartrato amónico. SIN: No reportado			No reportado	
Función tecnológica:				
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones		
Sucedáneos de sal	El contenido de fosfóro no debe exceder del 4% m/m y el de NH4+ de 3% m/m de la mezcla sucedánea de la sal.			

96. L (+)-TARTRATO DE CALCIO				
Sinónimos: Sal de calcio del ácido L(+)-tartárico. L (+)-tartrato cálcico.  SIN: 354				
Función tecnológica: Regulador de la acidez				
Categoría de alimento Límite máximo Observaciones				
Sucedáneos de sal	BPF			

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

Sinónimos: aRRR-alfa-tocoferol. d-alfa tocoferol.

<sup>b</sup>Mezcla de tocoferoles concentrados que contienen: d-alfa, d-beta-, d-gama-, d-delta-tocoferoles.

°3,4-Dihidro-2,5,7,8,-tetrametil-2- (4,8,12-trimetiltridecil)-2H-1-benzopiran-6-ol. dl-2,5,7,8-Tetrametil-2- (4'8'12'trimetildecil)-6-cromanol. dl-5,7,8,-Trimetiltocol. Tocoferol.

Función tecnológica: Antioxidante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	300 mg/kg de D-alfa-tocoferol concentrado y DL-alfa- tocoferol	
Helados, sorbetes y bases para helados	300 mg/kg de D-alfa-tocoferol concentrado y DL-alfa- tocoferol	
Producto cárnico cocido	3,000 mg/kg de alfa tocoferol 50 mg/kg de tocoferoles concentrados	En mezcla
Producto cárnico curado y madurado	3,000 mg/kg de alfa tocoferol 50 mg/kg de tocoferoles concentrados	Uso únicamente en la cubierta En mezcla
Productos de la pesca emulsionados	50 mg/kg de tocoferoles concentrados	En mezcla
Licores o cremas	100 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	20 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	Excepto para D-alfa-tocoferol concentrado Límite máximo en el producto listo para el consumo
Harina de trigo para preparar tortillas	200 mg/kg	Con relación al contenido de grasa
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	200 mg/kg para palmitato de ascorbilo 85 mg/kg de DL-alfa tocoferol BPF de tocoferoles	Cantidad máxima de uso como antioxidante, será independiente de la cantidad utilizada como nutrimento. En mezcla
Cereales para desayuno	85 mg/kg	
Postres a base de cereales	150 mg/kg	
Productos de panificación	200 mg/kg de DL-alfa tocoferol BPF de tocoferoles	Con relación al contenido de grasa En mezcla, con relación al contenido de grasa
Tortillas de harina de trigo	200 mg/kg 300 mg/kg en tocoferoles concentrados	Con relación al contenido de grasa En mezcla
Tostadas preenvasadas	200 mg/kg de D- alfa- tocoferol concentrado 40 mg/kg base grasa para tocoferoles concentrados	Con relación al contenido de grasa En mezcla
Aceites y grasas comestibles	300 mg/kg	
Chocolate	750 mg/kg	Unicamente para chocolate blanco

Alimentos para ser administrados directamente para lactantes y niños de corta edad		Con relación al contenido de grasa. Solo o mezclado con otros tocoferoles
Alimentos deshidratados para lactantes y niños de corta edad	300 mg/kg de DL-alfa-tocoferol y tocoferoles concentrados	Con relación al contenido de grasa. Solo o mezclado con otros tocoferoles
Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	300 mg/kg	Con relación al contenido de grasa. Solo o mezclado con otros tocoferoles

98. TRIESTEARATO DE SORBITAN				
Sinónimos: Mezcla parcial de ésteres ácido esteárico comestible.	s de sorbitol y mono y dianhídridos con	SIN: 492		
Función tecnológica: Emulsificante, e	estabilizante, espesante, gelificante.			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones		
Cremas	5,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros emulsificantes		
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	10,000 mg/kg		En harina	
Productos de panificación	10,000 mg/kg	En harina		
Chocolate	10,000 mg/kg 15,000 mg/kg	N	Solo Mezclado con otros emulsificantes	

#### ANEXO II

### Aditivos con diversas Clases Funcionales que pueden ser utilizados de acuerdo con BPF

1. ACETATO DE AMONIO			
Sinónimos:		SIN:	264
Función tecnológica: Regulador de acidez	-		-

2. ACETATO DE CALCIO	_	
Sinónimos: Sal de calcio del ácido acético. Acetato cálcico	SIN:	263
Función tecnológica: Regulador de acidez		

3. ACETATO DE POTASIO		
Sinónimos: Sal de potasio del ácido acético. Acetato potásico	SIN:	261 (i)
Función tecnológica: Regulador de acidez		

4. ACETATO DE SODIO		
Sinónimos: Sal de sodio del ácido acético. Acetato sódico.	SIN:	262 (i)
Función tecnológica: Conservador, regulador de pH, secuestrante		

5. ACIDO ACETICO GLACIAL1		
Sinónimos: Acido etanoico. Acido acético.	SIN:	260
Función tecnológica: Conservador, regulador de pH, acidificante, acidulante	<b>-</b>	

6. ACIDO ALGINICO		
Sinónimos: Acido polimanurónico.	SIN:	400
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante, incrementador de volumen, ag espumante, humectante, secuestrante, acidificante, acidulante	gente de glase	ado, gelificante,

## 7. ACIDO ASCORBICO1

12/10/2020 DOF - Diario Oficial de la Federación Sinónimos: 2,3-Dehidro-L-treohexono-1,4-lactona. 3-Ceto-L-gulofuranolactona. Acido 300 ascórbico. Función tecnológica: Antioxidante, agente de retención de color, regulador de ácidez, agente de tratamiento de harinas. acondicionador de masa 8. ACIDO CITRICO13 Sinónimos: Acido 2-hidroxi-1,2,3-propan- tricarboxílico. Acido cítrico anhidro. Acido cítrico 330 monohidratado. Función tecnológica: Regulador de pH, antioxidante, secuestrante, acidificante, acidulante 9. ACIDO CLORHIDRICO SIN: 507 Sinónimos: Cloruro de hidrógeno, ácido muriático. Función tecnológica: Regulador de pH 10. ACIDO ERITORBICO3 Sinónimos: Gama-lactona del ácido D-eritro-hex-2-enoico. Acido d-araboascórbico. Acido d-315 isoascórbico. Acido isoascórbico. Función tecnológica: Regulador de pH, conservador, antioxidante, agente de retención de color. 11. ACIDO ESTEARICO SIN: 570 Sinónimos: Acido octadecanoico. Acido graso. Función tecnológica: Antiespumante, antiaglutinante 12. ACIDO FUMARICO SIN: 297 Sinónimos: Acido 1,2-etilendicarboxílico. Acido trans-butenodioico. Función tecnológica: Regulador de pH 13. ACIDO L-GLUTAMICO SIN: 620 Sinónimos: Acido L-2-amino-pentanodioico. Acido L-a-aminoglutámico. Acido glutámico Función tecnológica: Acentuador de sabor 14. ACIDO 5Â GUANILICO Sinónimos: ácido guanosín-5´monofosfórico, ácido guanílico SIN: 626 Función tecnológica: Regulador de pH, acentuador de sabor 15. ACIDO LACTICO 270 Sinónimos: Acido 1-hidroxietano-1-carboxílico. 2-Hidroxiácido propiónico. Acido láctico (I-,d-Función tecnológica: Acentuador de sabor, regulador de pH, acidulante, acidificante 16. ACIDO D,L-MALICO 296 Sinónimos: Acido hidroxibutanodioico. Acido hidroxisuccínico. Acido málico. Acido pomaloso. Función tecnológica: Regulador de pH, acidulante, acidificante 17. ACIDO 5'-INOSINICO Sinónimos: Inosina monofosfato, ácido inosínico 630 SIN: Función tecnológica: Acentuador de sabor

https://www.dof.gob.mx/nota_detalle	popup php?codigo=5259470

Sinónimos: Acido decanoico. Acido graso.

18. ACIDO CAPRICO

SIN:

570

Función tecnológica: Antiespumante

SIN:

404

19. ACIDO CAPRILICO	_	_
Sinónimos: Acido octanoico. Acido graso.	SIN:	570
Función tecnológica: Antiespumante		
20. ACIDO LAURICO	1	1
Sinónimos: Acido dodecanoico. Acido lauroesteárico. Acido graso.	SIN:	570
Función tecnológica: Antiespumante		
[		
21. ACIDO MIRISTICO	I	T
Sinónimos: Acido 1-tridecanocarboxílico. Acido tetradecanoico. Acido graso.	SIN:	570
Función tecnológica: Antiespumante		
en Acipo di Fico		
22. ACIDO OLEICO	SIN:	1570
Sinónimos: Acido cis-octadece-9-enoico. Acido 9,10-octadecenoico. Acido graso.	SIN:	570
Función tecnológica: Antiespumante		
23. ACIDO PALMITICO		
Sinónimos: Acido hexadecanoico. Acido cetílico. Acido graso.	SIN:	570
Función tecnológica: Estabilizante, antiespumante	OllV.	370
runcion tecnologica. Establizante, antiespuniante		
24. ACIDO PROPIONICO2·8		
Sinónimos: Acido metilacético. Acido etilfórmico. Carboxietano. Acido propanoico.	SIN:	280
Función tecnológica: Conservador	•	•
25. ACIDO TARTARICO5	i	i
Sinónimos:	SIN:	
Función tecnológica: Acidulante		
26. ACIDO SULFURICO	1	1
Sinónimos:	SIN:	513
Función tecnológica: Regulador de pH		
27. ACIDO TANICO	i	<del>i</del>
Sinónimos: Acido tánico Acido gálico y ácido elágico. Acido galotánico. Galotaninos. Taninos	SIN:	181
Función tecnológica: Agente clarificante		
28. AGAR	1	1
Sinónimos: Agar agar, gelosa, agar japonés, bengal ceylon	SIN	406
Función tecnológica: Espesante, gelificante, estabilizante, agente de relleno, incrementador o	de volumen, ei	mulsificante
F.,		
29. ALGINATO DE AMONIO	I	1
Sinónimos: Sal de amonio del ácido algínico. Alginato amónico.	SIN:	403
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante, agente de glaseado, gelifica incrementador de volumen, secuestrante, sustancia inerte	ante, espumar	nte, humectante,

Sinónimos: Sal de calcio del ácido algínico. Alginato cálcico.

30. ALGINATO DE CALCIO

Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, gelificante, antiespumante, espesante, agente de glaseado, espumante, humectante, incrementador de volumen, secuestrante, sustancia inerte

31. ALGINATO DE SODIO	_	_
Sinónimos: Sal de sodio del ácido algínico. Alginato sódico.	SIN:	401

Función tecnológica: Espesante, estabilizante, gelificante, incrementador de volumen, emulsificante, agente de glaseado, espumante, humectante, secuestrante, sustancia inerte

32. ALGINATO DE POTASIO	_	_
Sinónimos: Sal de potasio del ácido algínico. Alginato potásico.	SIN:	402
Función tecnológica: Especanto, estabilizanto, emulcificanto, galificanto, incrementador de	volumon	omulaificanto agonto

**Función tecnológica:** Espesante, estabilizante, emulsificante, gelificante, incrementador de volumen, emulsificante, agente de glaseado, espumante, humectante, secuestrante, sustancia inerte

33. ALMIDONES MODIFICADOS	
	SIN:
DEXTRINAS <sup>a</sup>	1400
ALMIDONES TRATADOS CON ACIDOS <sup>b</sup>	1401
ALMIDONES TRATADOS CON ALCALISº	1402
ALMIDON BLANQUEADOd	1403
ALMIDON OXIDADOº	1404
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS <sup>f</sup>	1405
FOSFATO DE MONOALMIDON9	1410
GLICEROLADO DE DIALMIDON <sup>h</sup>	1411
FOSFATO DE DIALMIDON <sup>i</sup>	1412
FOSFATO DE DIALMIDON FOSFATADO	1413
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO <sup>k</sup>	1414
ACETATO DE ALMIDONI	1420
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO <sup>m</sup>	1422
ALMIDON HIDROXIPROPILADO <sup>n</sup>	1440
FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILADO <sup>ñ</sup>	1442
ALMIDON OCTENIL SUCCINATO SODICOº	1450
ALMIDON OXIDADO ACETILADOP	1451

Sinónimos: 1Almidón tostado

a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n,ñ,o,pAlmidón modificado

<sup>h</sup>Dialmidón glicerol, Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxicloruro de fósforo, <sup>I</sup>Dialmidón fosfato fosfatado, <sup>k</sup>Fosfato acetilado de dialmidón, <sup>I</sup>Almidón acetilado, <sup>m</sup>Adipato acetilado de dialmidón, <sup>n</sup>Hidroxipropil almidón. <sup>n</sup>Fosfato de hidroxipropil dialmidón

Función tecnológica: Estabilizante, espesante, aglomerante, emulsificante, regulador de pH, antiaglutinante, coadyuvante de elaboración, clarificante, incrementador de volumen, gelificante (sólo dextrina: antiaglomerante).

34. ALUMINOSILICATO DE SODIO		
Sinónimos: Silicato de aluminio y sodio. Silicoaluminato de sodio. Silicoaluminato sódico.	SIN:	554
Función tecnológica: Antiaglutinante		

35. ASCORBATO DE CALCIO12		
Sinónimos: 3-Ceto-L-gulofurano-lactona-enolato de calcio. 2,3-Didehidro-L-trio-hexano-1,4-lactona-enolato de calcio. Sal de calcio del ácido ascórbico. Ascorbato cálcico.	SIN:	302
Función tecnológica: Antiaglutinante, antioxidante, agente de retención de color, acondicionador de masa		

#### 36. ASCORBATO DE POTASIO11,12

<b>Sinónimos:</b> 3-Ceto-L-gulofurano-lactona-enolato de potasio. 2,3-Didehidro-L-trio-hexano-1,4-lactona enolato de potasio. Sal de potasio del ácido ascórbico. Ascorbato potásico.	SIN:	303
Función tecnológica: Antioxidante, agente de retención de color		

37. ASCORBATO DE SODIO11:12	_	_
<b>Sinónimos:</b> 3-Ceto-L-gulofurano-lactona-enolato de sodio. 2,3-Didehidro-L-trio-hexano-1,4-lactona-enolato de sodio. Sal de sodio del ácido ascórbico. Ascorbato sódico.	SIN:	301
Función tecnológica: Antioxidante, agente de retención de color		

38. CAPRATO DE ALUMINIOª. CAPRATO DE AMONIO <sup>b</sup> . CAPRATO DE CALCIO <sup>c</sup> . (CAPRATO DE POTASIO <sup>e</sup> CAPRATO DE SODIO <sup>f</sup> .	CAPRATO D	E MAGNESIOd.
Sinónimos: aSal de aluminio del ácido decanoico. Sal de aluminio del ácido cáprico. Caprato alumínico. aSal de amonio del ácido decanoico. Sal de amonio del ácido cáprico. Caprato amónico. aSal de calcio del ácido decanoico. Sal de calcio del ácido cáprico. Caprato cálcico. aSal de magnesio del ácido decanoico. Sal de magnesio del ácido cáprico. Caprato magnésico. aSal de potasio del ácido decanoico. Sal de potasio del ácido cáprico. Caprato potásico. aSal de sodio del ácido decanoico. Sal de sodio del ácido cáprico. Caprato sódico.	SIN:	470
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, antiaglutinante		<u> </u>

39. CAPRILATO DE ALUMINIOª. CAPRILATO DE AMONIOB. CAPRILATO DE CALCIOC. CAPRILATO DE POTASIOB. CAPRILATO DE SODIO.	CAPRILATO I	DE MAGNESIO <sup>d</sup> .
Sinónimos: aSal de aluminio del ácido octanoico. Sal de aluminio del ácido caprílico. Caprilato alumínico. bSal de amonio del ácido octanoico. Sal de amonio del ácido caprílico. Caprilato amónico. aSal de calcio del ácido octanoico. Sal de calcio del ácido caprílico, Caprilato cálcico. aSal de magnesio del ácido octanoico. Sal de magnesio del ácido caprílico. Caprilato magnésico. aSal de potasio del ácido octanoico. Sal de potasio del ácido caprílico. Caprilato potásico. aSal de sodio del ácido octanoico. Sal de sodio del ácido caprílico. Caprilato sódico.		470
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, antiaglutinante		

40. CARBONATO DE AMONIO 13		
Sinónimos: Sal de amonio del ácido carbónico. Carbonato amónico.	SIN:	503 (i)
Función tecnológica: Regulador de pH, leudante, polvos para hornear		

41. CARBONATO DE CALCIO13		
Sinónimos: Sal de calcio del ácido carbónico. Carbonato cálcico.	SIN:	170 (i)
Función tecnológica: Antiaglomerante, estabilizante, regulador de pH, colorante.		

42. CARBONATO HIDROGENADO DE MAGNESIO13	
<b>Sinónimos</b> : Carbonato de hidróxido de magnesio hidratado. Carbonato hidratado básico de magnesio. Subcarbonato de magnesio. Carbonato hidrogenado de magnesio. Carbonato hidratado de magnesio	504 (ii)
Función tecnológica: Regulador de acidez, antiaglomerante	-

43. CARBONATO DE MAGNESIO13		
Sinónimos: Sal de magnesio del ácido carbónico. Carbonato magnésico.	SIN:	504 (i)
Función tecnológica: Regulador de pH, antiaglomerante, coadyuvante de color, agente de re	tención de col	or

44. CARBONATO DE SODIO11:13		
Sinónimos: Sal de sodio del ácido carbónico. Carbonato sódico.	SIN:	500 (i)

Función tecnológica: Regulador y estabilizante de pH

45. CARBONATO HIDROGENADO DE AMONIO13		
Sinónimos: Bicarbonato de amonio. Carbonato ácido de amonio	SIN:	503 (ii)
Función tecnológica: Regulador y estabilizante de pH, gasificante o polvos para hornear, leuc	dante	

46. CARBONATO HIDROGENADO DE CALCIO	_	_		
Sinónimos: Carbonato ácido de calcio. Bicarbonato de calcio SIN: 170 (ii)				
Función tecnológica: Regulador y estabilizante de pH, gasificante o polvos para hornear, leudante				

47. CARBONATO HIDROGENADO DE POTASIO11:13		
Sinónimos: Carbonato ácido de potasio. Bicarbonato de potasio. Carbonato de potasio hidrogenado	SIN:	501 (ii)
Función tecnológica: Estabilizante y regulador de pH, gasificante o polvos para hornear, leud	ante	-

48. CARBONATO H	DROGENAD	O DE SOI	DIO11 <sup>,</sup> 13					
Sinónimos: Carbon hidrogenado	ato ácido d	de sódio,	Bicarbonato	de sodio.	Carbonato	de sodio	SIN:	500 (ii)
Función tecnológio gelificante	a: Regulado	or de pH,	gasificante	o polvos p	ara hornear,	antiaglutin	ante, leudar	nte, estabilizante,

49. CARBOXIMETILCELULOSA		
Sinónimos: Carboximetilcelulosa enzimáticamente hidrolizada, CMC, goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas	SIN:	469
Función tecnológica: Espesante, emulsificante, estabilizante, gelificante, sustancia inerte.	-	-

50. CARBOXIMETILCELULOSA DE SODIO		
<b>Sinónimos:</b> Sal de sodio del éter carboximetílico de celulosa, Carboximetilcelulosa sódica, CMC sódica, Glicolato celulosa de sodio, Goma celulosa, Na CMC.	SIN:	466
<b>Función tecnológica:</b> Emulsificante, estabilizante, agente de glaseado, agente endure humectante, incrementador de volumen, gelificante, sustancia inerte.	cedor, gelifica	nte, espesante,

			ARRAGENINA
			AGENATO DE CALCIO <sup>6</sup> AGENATO DE POTASIO <sup>6</sup>
Iridofican. Furcereian. Hipnean. Carragenina semielaborada	407	SIN:	imos: a,b,c,dPolisacárido de D-galactosa y 3,6-anhidro-galactosa y Euchemana can. Furcerelan. Hipnean. Carragenina semielaborada

52. CELULOSA EN POLVO		
Sinónimos: Celulosa.	SIN:	460 (ii)
Función tecnológica: Emulsificante, antiaglomerante, espesante, estabilizante, incrementado	r de volumen,	agente inerte.

53. CELULOSA MICROCRISTALINA.			
Sinónimos: Celulosa. Gel de celulosa.	SIN:	460 (i)	
Función tecnológica: Emulsificante, antiaglomerante, texturizante, dispersante, espesante, estabilizante, incrementador de volumen, gelificante, sustancia inerte.			

54. CERA DE ABEJA7·10		
Sinónimos: Cera de abeja blanca y amarilla	SIN:	901

Función tecnológica: Antiadherente, enturbiante, agente de glaseado, emulsificante, estabilizante, incrementador de volumen, antiaglomerante

55. CERA DE CANDELILLA6·7·10	_	
Sinónimos:	SIN:	902
Función tecnológica: Agente de glaseado, antiaglutinante, emulsificante, incrementador de volumen, agente antiadherente, enturbiante		

56. ALFA CICLODEXTRINA		
<b>Sinónimos</b> : alfa-dextrina Schardiger, alfa-dextrina, ciclohexaamilasa, ciclomaltohexosa, alfa-ciclo amilosa	SIN:	457
Función tecnológica: Espesante, estabilizante		

57. GAMMA CICLODEXTRINA		
Sinónimos: Ciclooctamilasa. Ciclomaltooctasa.	SIN:	458
Función tecnológica: Espesante, estabilizante	<u>-</u>	

58. CITRATO TRIAMONICO		
Sinónimos: Sal triamónica del ácido 2-hidroxipropan-1,2,3-tricarboxílico. Sal triamónica del ácido beta-hidroxi-tricarboxílico. Sal triamónica del ácido cítrico. Citrato tribásico de amonio.	SIN:	380
Función tecnológica: Regulador de pH, emulsificante, antioxidante, estabilizante, secuestrant	е	

59. CITRATO DE CALCIO		
<b>Sinónimos:</b> Sal tricálcica del ácido 2-hidroxi-1,2,3-propantricarboxílico. Sal de calcio del ácido cítrico. Citrato cálcico. Citrato tricálcico.	SIN:	333
Función tecnológica: Regulador de pH, secuestrante, estabilizante, antioxidante		

60. CITRATO DIACIDO DE POTASIO	_	_
Sinónimos: citrato monopotásico, citrato monobásico de potasio	SIN:	332 (i)
Función tecnológica: Emulsificante, antioxidante, estabilizante, regulador de pH, secuestrante		

61. CITRATO DIHIDROGENADO DE SODIO	_	
Sinónimos: Citrato monosódico, citrato monobásico de sodio	SIN:	331(i)
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, regulador de pH		

62. CITRATO TRIPOTASICO	_	_
<b>Sinónimos:</b> Sal tripotásica del ácido 2-hidroxipropan-1,2,3-tricarboxílico. Sal tripotásica del ácido beta hidroxi-tricarboxílico. Sal tripotásica del ácido cítrico. Citrato de potasio.	SIN:	332 (ii)
Función tecnológica: Regulador de pH, estabilizante, emulsificante, antioxidante, secuestrante		

63. CITRATO TRISODICO		
Sinónimos: Sal trisódica del ácido 2-hidroxipropan-1,2,3-tricarboxílico. Sal tripotásica del ácido beta-hidroxi-tricarboxílico. Sal trisódica del ácido cítrico. Citrato de sodio.	SIN:	331 (iii)
Función tecnológica: Regulador de pH, emulsificante, antioxidante, secuestrante		-

64. CLORURO DE AMONIO		
Sinónimos: Sal de amonio, Muriato de amonio, Cloruro amónico, Sal de amonio del ácido clorhídrico	SIN:	510
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, acondicionador de masa.	<del>-</del>	-

65. CLORURO DE CALCIO		
Sinónimos: Sal de calcio del ácido clorhídrico. Cloruro cálcico.	SIN:	509
		-

Función tecnológica: Endurecedor, estabilizante, espesante

66. CLORURO DE MAGNESIO		
<b>Sinónimos:</b> Sal de magnesio del ácido clorhídrico. Cloruro de magnesio hexahidratado. Cloruro magnésico.	SIN:	511
Función tecnológica: Endurecedor, estabilizante		

67. CLORURO DE POTASIO	_	
Sinónimos: Sal de potasio del ácido clorhídrico. Cloruro potásico.	SIN:	508
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, agente gelificante, acentuador de sabor		

68. DIOXIDO DE CARBONO		
Sinónimos: Anhídrido del ácido carbónico. Bióxido de carbono. Anhidrido carbónico. Gas carbónico.	SIN:	290
Función tecnológica: Regulador de acidez, gas de envasado, gasificante, regulador de pH, propulsor, conservador		

69. DIOXIDO DE SILICIO AMORFO		
Sinónimos: Dióxido de silicio. Dióxido de silicón. Sílica. Sílice coloidal. Dióxido de silicón amorfo	SIN:	551
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, antiaglomerante, coadyuvante de la masa	a filtración, ac	ondicionador de

70. ERITORBATO DE SODIO3		
<b>Sinónimos:</b> 3-Ceto-d-gulofurano-lactosa enolato de sodio monohidratado. Sal de sodio del ácido eritórbico. Eritorbato sódico. Isoascorbato de sodio.	SIN:	316
Función tecnológica: Antioxidante		

71. ESTEARATO DE ALUMINIOª, ESTEARATO DE AMONIOÞ, ESTEARATO DE CALCIO¢, E ESTEARATO DE POTASIOº Y ESTEARATO DE SODIO¹	STEARATO D	DE MAGNESIO <sup>d</sup> ,
Sinónimos:	SIN:	470
<sup>a</sup> Sal de aluminio del ácido octadecanoico.Sal de aluminio del ácido esteárico.Estearato alumínico.		
Triestearato de aluminio.		
<sup>b</sup> Sal de amonio del ácido octadecanoico.Sal de amonio del ácido esteárico. Estearato amónico.		
cSal de calcio del ácido octadecanoico. Sal de calcio del ácido esteárico. Estearato cálcico.		
de d		
<sup>f</sup> Sal de sodio del ácido octadecanoico.Sal de sodio del ácido esteárico. Estearato sódico.		
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizador		I

72. ESTERES ACETICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL	
<b>Sinónimos:</b> Esteres de glicerol del ácido acético y ácidos grasos. Acetoglicéridos. Mono y diglicéridos acetilados. Esteres mono y diglicéridos del ácido acético. Monoglicéridos acetilados. Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos.	472 (a)
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, secuestrante, espesante, gelificante	

73. ESTERES CITRICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL		
Sinónimos: Mezcla de ésteres de ácido cítrico y ácidos grasos con glicerol. Citroglicéridos. Esteres mono y diglicéridos del ácido cítrico. Esteres cítricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos		472 (c)
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante	<del>-</del>	-

74. ESTERES LACTICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL		
Sinónimos: Esteres de mono y diglicéridos del ácido láctico. Lactoglicéridos. Esteres lácticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos. Esteres de glicerol de ácidos grasos y ácido láctico		472 (b)
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante		

75. ETIL CELULOSA		
Sinónimos: éter etílico de celulosa	SIN:	462
Función tecnológica: Espesante, incrementador de volumen, agente de glaseado, antiagla aditivos, agente de recubrimiento, agente de relleno, sustancia inerte.	utinante, diluy	ente para otros

76. ETIL HIDROXIETIL CELULOSA		
Sinónimos: 2-Hidroxietil éter de celulosa.	SIN:	467
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante		

77. FUMARATO DE SODIO	
Sinónimos: Acido trans 1,2-etilendicarboxílico monosódico. Acido trans-butenedioico. Fumarato monosódico. Fumarato sódico. Trans 1,2-Etilidendicarboxilato monosódico. Sal de sodio del ácido fumárico.	365
Función tecnológica: Regulador de pH, acondicionador de masa, potenciador de sabor	-

78. GALATO DE DODECILO		
<b>Sinónimos:</b> Ester n-dodecílico del ácido 3,4,5-trihidroxibenzoico. Ester dodecílico del ácido gálico.	SIN:	312
3,4,5,-Trihidrobenzoato de dodecilo. Galato de laurilo		
Función tecnológica: Antioxidante		

79. GALATO DE OCTILO	-	_
<b>Sinónimos:</b> Ester octilílico del ácido 3,4,5-trihidroxibenzoico. Ester n-octílico del ácido gálico. 3,4,5,-Trihidrobenzoato de octilo.	SIN:	311
Función tecnológica: Antioxidante		

80. GELATINA		
Sinónimos: Grenetina.	SIN:	428
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante, gelificante		

81. 5´ GUANILATO DE CALCIO	_	
<b>Sinónimos</b> : Sal de calcio del ácido 5´ guanílico, guanilato de calcio, guanosin 5´ monofosfato de calcio	SIN:	629
Función tecnológica: Acentuador de sabor		

82. 5´ GUANILATO DIPOTASICO		
<b>Sinónimos</b> : Sal dipotásico del ácido 5´guanílico, guanilato de potasio, 5´ guanilato de potasio	SIN:	628
Función tecnológica: Acentuador de sabor		

83. 5´ GUANILATO DE DISODICO		
Sinónimos: Sal disódica del ácido 5´guanílico, guanilato de sodio, 5´guanilato de sodio.	SIN:	627
Función tecnológica: Acentuador de sabor	-	-

### 84. GLICEROL

2/10/2020 DOF	- Diario Oficial de la Fe	deración	
Sinónimos: 1,2,3-Propanotriol. Glicerina. Trihidroxipropano.		SIN:	422
Función tecnológica: Humectante, espesante			•
85. GLUCONATO DE CALCIO.			
Sinónimos: Sal de calcio del ácido glucónico. Gluconato cálcico.		SIN:	578
Función tecnológica: Regulador de pH, secuestrante, agente endurece	dor		•
86. GLUCONATO DE MAGNESIO			
Sinónimos: Sal de magnesio del ácido glucónico. Gluconato magnésico.		SIN:	580
Función tecnológica: Regulador de pH, secuestrante, agente endureceo	dor		
87. GLUCONATO DE POTASIO			
Sinónimos: Sal de potasio del ácido glucónico. Gluconato potásico.		SIN:	577
Función tecnológica: Regulador de pH, secuestrante, agente endureceo	dor		<del>_</del>
88. GLUCONATO DE SODIO			
Sinónimos: Sal de sodio del ácido glucónico. Gluconato sódico.		SIN:	576
Función tecnológica: Regulador de pH, secuestrante, agente endurece	dor		<del>_</del>
89. GLUCONO DELTA LACTONA			
Sinónimo: glucono delta lactona, gluconolactona, delta gluconolactona, d	GDL.	SIN	575
Función tecnológica: Regulador de acidez, secuestrante, leudante			
90. DI-L-GLUTAMATO DE CALCIO2			
Sinónimos: Sal de calcio del ácido L-glutámico. DI-L-Glutamato cálcico.	Glutamato de calcio.	SIN:	623
Francisco Accordisco A			
Función tecnológica: Acentuador de sabor			
91. DI-L-GLUTAMATO DE MAGNESIO2			
Sinónimos: Sal de magnesio del ácido L-glutámico. DI-L-Glutamato m	agnésico Glutamato	SINI:	625
de magnesio.	agnesico. Giutamato	SIIV.	023
Función tecnológica: Acentuador de sabor		•	_
92. L-GLUTAMATO MONOAMONICO2		_	_
Sinónimos: Sal monoamónica del ácido L-glutámico. Glutamato de	amonio. Glutamato	SIN:	624
monoamónico			
Función tecnológica: Acentuador de sabor			
CO. L. OLUTAMATO MONOCOTA CIGOS			
93. L-GLUTAMATO MONOPOTASICO2		OIN	1000
Sinónimos: Sal monopotásica del ácido L-glutámico. Glutamato de monopotásico	potasio. Glutamato	SIN:	622
Función tecnológica: Acentuador de Sabor, saborizante, secuestrante			
94. L-GLUTAMATO MONOSODICO2		l au.	las.
Sinónimos: Sal monosódica del ácido L-glutámico. Glutamato de monosódico. GMS.	e sodio. Glutamato	SIN:	621
Función tecnológica: Saborizante, acentuador de sabor, secuestrante			
95. GOMA ARABIGA		1	
Sinónimos: Goma acacia.		SIN:	414

Función tecnológica: Espesante, emulsificante, incrementador de volumen, agente de relleno, gelificante, estabilizante, agente de glaseado

96. GOMA ARABIGA MODIFICADA CON ACIDO OCTENIL SUCCINICO		
Sinónimos: Goma acacia modificada	SIN:	423
Función tecnológica: Emulsificante		
97. GOMA DAMAR		
Sinónimos: Resina damar.	SIN:	No reportado
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, enturbiante, agente de glaseado	1	
98. GOMA DE ALGARROBO		
Sinónimos: Algarrobo. Goma garrofín. Goma de semillas de algarrobo	SIN:	410
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante, gelificante		
99. GOMA GELLANA		
Sinónimos: No reportado	SIN:	418
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, gelificante	•	
100. GOMA GUAR		
Sinónimos: Polisacáridos de alto peso molecular derivados de galactomananas. Harina guar.	SIN:	412
Función tecnológica: Estabilizante, espesante, emulsificante, incrementador de volumen, gel	lificante	
101. GOMA KARAYA		
Sinónimos: Goma Esterculia. Goma kadaya. Katilo. Kutirra. Kullo.	SIN:	416
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante, incrementador de volumen, gel	lificante	
102. GOMA LACA6		
SHELLAC	1	1
Sinónimos: Barniz laca. Goma laca blanqueada. Goma laca blanqueada libre de cera. Shellac	SIN:	904
Función tecnológica: Emulsificante, espesante, estabilizante, agente de glaseado, gelificante	9	
103. GOMA TARA	<b>.</b>	
Sinónimos: No reportado.	SIN:	417
Función tecnológica: Espesante, estabilizante		
104. GOMA TRAGACANTO		
Sinónimos: Tragacanto.	SIN:	413
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante		
105. GOMA XANTANA		
Sinónimos:	SIN:	415
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante, espumante		
106. HIDROGENOMALATO DE POTASIO		
Sinónimos:	SIN:	351 (i)

Función tecnológica: Regulador de acidez

107. HIDROGENOMALATO DE SODIO

Sinónimos:	SIN:	350 (i)
Función tecnológica: Regulador de acidez		

108. HIDROXIDO DE AMONIO13		
Sinónimos: Hidróxido amónico. Agua amoniacal. Agua amónica.	SIN:	527
Función tecnológica: Regulador de pH, regulador de acidez		

109. HIDROXIDO DE CALCIO		
Sinónimos: Dihidróxido de calcio. Hidróxido cálcico. Hidrato de calcio.	SIN:	526
Función tecnológica: Regulador de pH, endurecedor, regulador de acidez		

110. HIDROXIDO DE MAGNESIO13		
Sinónimos: Hidróxido magnésico. Hidrato de magnesio. Leche de magnesia.	SIN:	528
Función tecnológica: Regulador de pH, coadyuvante de color	<del>-</del>	

111. HIDROXIDO DE POTASIO11·13		
Sinónimos: Hidróxido potásico. Hidrato de potasio. Potasa cáustica.	SIN:	525
Función tecnológica: Regulador de pH		

112 HIDROXIDO DE SODIO11-13		
Sinónimos: Hidróxido sódico. Hidrato de sodio. Sosa cáustica.	SIN:	524
Función tecnológica: Regulador de pH	•	

113. HIDROXIPROPILCELULOSA	_	
Sinónimos: Eter hidroxipropílico de celulosa.	SIN:	463
Función tecnológica: Espesante, emulsificante, estabilizante, agente de glaseado, agente	de recubrimie	nto, espumante,

**Función tecnológica:** Espesante, emulsificante, estabilizante, agente de glaseado, agente de recubrimiento, espumante aglutinante, agente de suspensión, agente de formación de película.

114. HIDROXIPROPIL METIL CELULOSA	_	
Sinónimos: Eter 2-hidroxipropílico de metilcelulosa.	SIN:	464
Función tecnológica: Estabilizante, espesante, espesante, emulsificante, gelificante, agente o volumen, agente de recubrimiento	de glaseado, ir	ncrementador de

115. 5'- INOSINATO DE CALCIO	_	
<b>Sinónimos</b> : Sal de calcio del ácido 5'- inosínico. Inosinato de calcio. 5'- Inosinato de calcio. Inosin-5'-monofosfato de calcio.	SIN:	633
Función tecnológica: Acentuador de sabor		

116. 5'- INOSINATO DIPOTASICO		
<b>Sinónimos</b> : Sal dipotásica del ácido 5'- inosínico. Inosinato de potasio. 5'- Inosinato de potasio. Inosin-5'-monofosfato dipotásico.	SIN:	632
Función tecnológica: Acentuador de sabor		

117. 5'- INOSINATO DISODICO		
<b>Sinónimos</b> : Sal disódica del ácido 5'- inosínico. Inosinato de sodio. Inosinato disódico 5'- Inosinato de sodio. Inosin-5'-monofosfato disódico.	SIN:	631
Función tecnológica: Acentuador de sabor		

118. LACTATO DE AMONIO		
Sinónimos: Sal de amonio del ácido L-láctico. Lactato amónico.	SIN:	328
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, regulador de pH	<u>-</u>	

119. LACTATO DE CALCIO		_
<b>Sinónimos:</b> Sal de calcio del ácido 2-hidroxipropanoico. Dilactato de calcio. Dilactato de calcio hidratado. Lactato cálcico. Sal de calcio del ácido L-láctico.	SIN:	327
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, regulador de acidez, acondicionador	de masa	

120. DL-LACTATO DE MAGNESIO	_	_
<b>Sinónimos</b> : Sal de magnesio del ácido L-láctico. p-L(-)-Hidroxipropionato de magnesio. L-Lactato magnésico. Di-D,L-Lactato de magnesio	SIN:	329
Función tecnológica: Regulador de pH, agente de tratamiento de harinas		

121. DL-LACTATO DE POTASIO		
<b>Sinónimos</b> : Sal de potasio del ácido L-láctico. 2-Hidroxipropanoato de potasio. Lactato potásico.	SIN:	326
Función tecnológica: Regulador de pH, agente de tratamiento de harinas, sinérgico de antiox	idantes	

122. LACTATO DE SODIO		
Sinónimos: Sal de sodio del ácido L- láctico. 2-Hidroxipropanoato de sodio. Lactato sódico.	SIN:	325
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, regulador de acidez, sinérgico de humectante, agente de soporte, acondicionador de masa, incrementador de volumen	antioxidante, r	egulador de pH,

MINIOª, LAURATO DE AMONIOÞ, LAURATO DE CALCIO°, LAURATO DE MAGNESIOd, / LAURATO DE SODIOf
lodecanoico. Laurato alumínico. Sal de aluminio del ácido láurico. odecanoico. Laurato amónico. Sal de amonio del ácido láurico lecanoico. Laurato cálcico. Sal de calcio del ácido láurico. lo dodecanoico. Laurato magnésico. Sal de magnesio del ácido
odecanoico. Laurato potásico. Sal de potasio del ácido láurico. ecanoico. Laurato sódico. Sal de sodio del ácido láurico.
ulsificante

124. LECITINA	_	_
Sinónimos: Mezcla de complejo de acetona-fosfátidos insolubles incluyendo: fosfatidil colina, fosfatidil-etanolamina y fosfatidil inositol, combinada con varias cantidades de otras sustancias tales como triglicéridos, ácidos grasos y carbohidratos. Fosfolípidos. Fosfátidos. Lecitina parcialmente hidrolizada. Lecitina de soya. Lecitina hidroxilada. Lecitina de girasol (Helianthus annuus)		SIN: 322i
Función tecnológica: Antioxidante, emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante, coad harinas	dyuvante en e	I tratamiento de

125. D,L-MALATO DE CALCIO		
Sinónimos: Sal de calcio del ácido D,L-málico. D,L-Malato cálcico.	SIN:	352 (ii)
Función tecnológica: Regulador de pH		

126. D,L-MALATO DE POTASIO		
Sinónimos: Sal de potasio del ácido D,L-málico. D,L-Malato potásico.	SIN:	351 (ii)
Función tecnológica: Regulador de pH	•	

127. D,L-MALATO DE SODIO		
Sinónimos: Sal de sodio del ácido D,L-málico. D,L-Malato sódico.	SIN:	350 (ii)
Función tecnológica: Regulador de pH, humectante		

128. D,L-MALATO HIDROGENADO DE POTASIO		
Sinónimos: Sal hidrogenada de potasio del ácido D,L-málico. D,L-Malato hidrogenado potásico.	SIN:	351 (i)
Función tecnológica: Regulador de pH		

129. D,L-MALATO HIDROGENADO DE SODIO		
<b>Sinónimos</b> : Sal hidrogenada de sodio del ácido D,L-málico. D,L-Malato hidrogenado potásico.	SIN:	350 (i)
Función tecnológica: Regulador de pH, humectante		

130. MALTODEXTRINA								
Sinónimos:					SIN	l:	No reporta	do
Función tecnológica:Humectante, antiaglomerante, agente de volumen	estabilizante,	emulsificante,	acentuador	de	sabor,	espesar	nte, gelific	ante,

131. METIL CELULOSA		
Sinónimos: Eter metílico de celulosa.	SIN:	461
Función tecnológica: Espesante, emulsificante, estabilizante, gelificante, agente de glasead agente de recubrimiento	lo, incrementa	dor de volumen,

132. METIL ETIL CELULOSA		
Sinónimos: Metil etil éter de celulosa. MEC.	SIN:	465
Función tecnológica: Espesante, emulsificante, estabilizante, espumante, gelificante		

133. MIRISTATO DE ALUMINIOª. MIRISTATO DE AMONIO <sup>b</sup> . MIRISTATO DE CALCIO <sup>c</sup> . MIRISTATO DE POTASIO <sup>e</sup> . MIRISTATO DE SODIO <sup>f</sup> .	MIRISTATO D	E MAGNESIOd.
Sinónimos:  aSal de aluminio del ácido tetradecanoico.Sal de aluminio del ácido mirístico.Miristato alumínico.  bSal de amonio del ácido tetradecanoico.Sal de amonio del ácido mirístico.Miristato amónico.  cSal de calcio del ácido tetradecanoico.Sal de calcio del ácido mirístico.Miristato cálcico.  dSal de magnesio del ácido tetradecanoico.Sal de magnesio del ácido mirístico.Miristato magnésico.  eSal de potasio del ácido tetradecanoico.Sal de potasio del ácido mirístico.Miristato potásico.  fSal de sodio del ácido tetradecanoico.Sal de sodio del ácido mirístico.Miristato sódico.		470
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante		

134. MONOGLICERIDOS SUCCINILADOS	_	
Sinónimos: No reportado.	SIN:	472 (g)
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, secuestrante, espesante, gelificante		

135. MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS: MONOESTEARATO DE GLICERILO MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GR MONOPALMITATO DE GLICERILO MONOOLEATO DE GLICERILO	ASOS	
<b>Sinónimos:</b> Monoestearina. Mono y diglicéridos. Monopalmitina. Mono y diglicéridos. Monooleína. Mono y diglicéridos.	SIN:	471
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, acondicionador de masa, gelificante, antiespumante		

136. NITROGENO		
Sinónimos: No reportado.	SIN:	941
Función tecnológica: Gas de envasado, propulsor, coadyuvante	•	

137. OLEATO DE ALUMINIOª. OLEATO DE AMONIO <sup>b</sup> . OLEATO DE CALCIO <sup>c</sup> . OLEATO DE POTASIO <sup>e</sup> . OLEATO DE SODIO <sup>f</sup> .	E MAGNESIO	Od. OLEATO DE
Sinónimos:  aSal de aluminio del ácido 9-octadecanoico.Sal de aluminio del ácido oleico.Oleato alumínico.  bSal de amonio del ácido 9-octadecanoico.Sal de amonio del ácido oleico.Oleato amónico.  cSal de calcio del ácido 9-octadecanoico.Sal de calcio del ácido oleico.Oleato cálcico.  dSal de magnesio del ácido 9-octadecanoico.Sal de magnesio del ácido oleico.Oleato magnésico.  cSal de potasio del ácido 9-octadecanoico.Sal de potasio del ácido oleico.Oleato potásico.  dSal de sodio del ácido 9-octadecanoico.Sal de sodio del ácido oleico.Oleato sódico.	SIN:	470 (ii)
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizador	l	
138. OXIDO DE CALCIO	T	_
Sinónimos: Oxido cálcico. Cal.	SIN:	529
Función tecnológica: Regulador de pH, agente de tratamiento de harinas, acondicionador de	masa	
139. OXIDO DE MAGNESIO13	ı	
Sinónimos: Oxido magnésico.	SIN:	530
Función tecnológica: Antiaglomerante		
A CONTROL WITHOUT		
140. OXIDO NITROSO	OIN	0.40
Sinónimos: Monoóxido de dinitrógeno, óxido de nitrógeno	SIN:	942
Función tecnológica: Gas de envasado, propulsor, antioxidante, agente espumante		
141. PALMITATO DE ALUMINIOª. PALMITATO DE AMONIOB. PALMITATO DE CALCIOC. I PALMITATO DE POTASIOº. PALMITATO DE SODIOF.	PALMITATO [	DE MAGNESIO <sup>d</sup> .
Sinónimos:  aPalmitato alumínico.Sal de amonio del ácido hexadecanoico.Sal de amonio del ácido palmítico.  bPalmitato amónico.Sal de calcio del ácido hexadecanoico.2,3-Dehidro-L-treo-hexono-6-palmitato.  cSal de calcio del ácido palmítico.Palmitato cálcico.Sal de magnesio del ácido hexadecanoico.  dSal de magnesio del ácido palmítico.Palmitato magnésico.Sal de potasio del ácido hexadecanoico.  cSal de potasio del ácido palmítico.Palmitato potásico.Sal de sodio del ácido hexadecanoico.  sSal de sodio del ácido palmítico.Palmitato sódico.	SIN:	470
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, antiaglutinante		
142. PECTINAS	T	_
Sinónimos: Pectina. Pectina amidada. Pectina no amidada. Pectina de bajo metóxilo. Esteres metílicos parciales del ácido poligalacturónico y sus sales de amonio, calcio, potasio y sodio. Pectato amónico. Pectato de amonio. Pectato cálcico. Pectato de calcio. Pectato potásico. Pectato de potasio. Pectato sódico. Pectato de sodio		440
Función tecnológica: Emulsificante, gelificante, espesante, estabilizante		
143. PEROXIDO DE HIDROGENO		
Sinónimos: Hidroperóxido, dióxido de hidrógeno.	SIN:	
Función tecnológica:		
144. POLIDEXTROSAS		
Sinónimos: Polidextrosas modificadas	SIN:	1200

Función tecnológica: Agente de glaseado, espesante, estabilizante, humectante, incrementador de volumente, agente texturizador, agente de recubrimiento

145. POLIDEXTROSAS A Y N		
Sinónimos:	SIN:	1200
Función tecnológica: Agente de glaseado, espesante, estabilizante, humectante, increme texturizador	entador de vo	lumente, agente
146. POLIVINIL PIRROLIDONA INSOLUBLE	1	T
Sinónimos: Polivinilpolipirrolidona, PVP insoluble, PVPP, Crospovidona, Polividona entrelazada	SIN:	1202
Función tecnológica: Agente de retención de color, agente clarificante, agente estabilizante		
147. PROPANO		T
Sinónimos:	SIN:	944
Función tecnológica: Propulsor		
148. PROPIONATO DE CALCIO2		
Sinónimos: Sal de calcio del ácido propiónico. Propanoato de calcio. Propionato cálcico.	SIN:	282
Función tecnológica: Conservador	SIIV.	202
Puncion technologica: Conservacion		
149. PROPIONATO DE POTASIO2		
Sinónimos: Propanoato de potasio	SIN:	283
Función tecnológica: Conservador	O. V.	200
150. PROPIONATO DE SODIO 2·4		
Sinónimos: Sal sodio del ácido propiónico. Propanoato de sodio. Propionato sódico.	SIN:	281
Función tecnológica: Conservador	I	
151. PULLULANO		
Sinónimos:	SIN:	1204
Función tecnológica: Agente de glaseado, espesante y antiespumante.		
152. SALES DE COLINA		•
Sinónimos:	SIN:	1001
Función tecnológica: Emulsificante		
<u></u>		
153. SILICATO DE ALUMINIO	1	1
Sinónimos: Silicato alumínico. Caolín.	SIN:	559
Función tecnológica: Antiaglutinante		
[		
154. SILICATO DE CALCIO	LOIN	I
Sinónimos: Silicato cálcico.	SIN:	552
Función tecnológica: Antiaglutinante		
455 CH IOATO DE CALCIO V ALLIMBIO		
155. SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO	CINI.	EEG
Sinónimos: Silicoaluminato de calcio. Aluminosilicato de calcio.	SIN:	556
Función tecnológica: Antiaglutinante		

 $https://www.dof.gob.mx/nota\_detalle\_popup.php?codigo=5259470$ 

Sinónimos: Silicato magnésico.	SIN:	553 (i)
Función tecnológica: Antiaglutinante		

157. SULFATO ACIDO DE SODIO	_	
Sinónimos: Bisulfato de sodio, sulfato hidrogenado de sodio, ácido sulfúrico.	SIN:	514 (ii)
Función tecnológica: Regulador de ácidez		

158. SULFATO DE CALCIO	_	_
Sinónimos: Sal de calcio del ácido sulfúrico. Sulfato cálcico.	SIN:	516
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, secuestrante, endurecedor		

159. SULFATO DE POTASIO		
Sinónimos:	SIN:	515 (i)
Función tecnológica: Regulador de acidez	•	

160. SULFATO DE SODIO		
Sinónimos: Sal de Glauber	SIN:	514 (i)
Función tecnológica: Regulador de acidez		

161. SULFATO DE MAGNESIO		
Sinónimos: Sal de magnesio del ácido sulfúrico. Sulfato magnésico.	SIN:	518
Función tecnológica: Regulador de acidez	<u>-</u>	

162. TAGATOSA		
Sinónimos: D-lyxo hexulosa	SIN:	
Función tecnológica: Texturizante, estabilizante, humectante		

163. TALCO	_	
Sinónimos:	SIN:	553 (iii)
Función tecnológica: Antiaglomerante, agente de recubrimiento, agente de acabado en superficie, texturizante.		

164. TREHALOSA	_	
Sinónimos: alfa-alfa trehalosa	SIN:	
Función tecnológica: Texturizante, estabilizante, humectante		

165. TRIACETINA			
Sinónimos: Triacetato de glicerina, Gliceril triacetato	SIN:	1518	
Función tecnológica: Humectante, acondicionador de masa, emulsificante, plastificante, sustancia inerte			

### **NOTAS:**

- 1 No se permite su uso en condimentos y aderezos (mostaza preparada y mostaza preparada amarilla)
- 2 No se permite su uso en alimentos para lactantes y niños de corta edad
- 3 No se permite su uso en producto cárnicos curados crudos y cárnicos empanados o rebozados congelados
- 4 No se permite su uso en productos cárnicos curados crudos, cárnicos empanados o rebozados y productos cárnicos desecados, secos
  - **5** No se permite su uso en productos cárnicos empanados o rebozados congelados
  - 6 Cuando se use en café, solamente será utilizado en café de grano

- 7 Cuando se use en quesos madurados, sólo se aplicará en la cobertura
- 8 No se permite su uso en Bebidas no alcohólicas congeladas
- 9 No se permite su uso en fórmula láctea y producto lácteo combinado

10 Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor en bebidas saborizadas no alcohólicas

11 En alimentos para lactantes y niños de corta edad, se debe reportar como ácido ascórbico dentro de los límites establecidos para el sodio o potasio, según corresponda

12 No debe reportarse como nutrimento

13 Cuando se use en chocolate, solo será para tratamiento del cacao

### **EXCEPCIONES DE USO:**

Se prohíbe el uso de estos aditivos en:

Leche fresca

Carne fresca

Huevo con cáscaron

Frutas frescas

Granos enteros y triturados

Especias

Fórmulas para lactantes

Fórmulas de continuación

Fórmulas con necesidades especiales de nutrición

Jugos de frutas

### ANEXO III

### Colorantes con IDA establecida

	Colorantes con IDA	Colubic	Joidu
1. AMARILLO 2G AMARILLO ALIMENTOS 5			
No. CI: 18965		SIN:	No reportado
<b>Sinónimos:</b> Sal disódica del ácido ácido 17.	o 2,5-dicloro-4-[5-hidroxi-3-metil-4(4-sulfo	ofenilazo	)-pirazol-1-il] bencensulfónico.Amarillo
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas.1	100 mg/kg		
Productos de panificación.1	100 mg/kg		

2. AMARILLO OCASO FCF Y SUS LACAS AMARILLO ALIMENTOS 3 Y SUS LACAS				
No. CI: 15985		SIN:	110	
Sinónimos: Sal disódica del ácido 6-	hidroxi-5-[(4-sulfofenil)fenilazo]-2-naftalen	osulfónio	co. Amarillo 6. Amarillo FD&C 6.	
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	
Dulces a base de leche.2	200 mg/kg			
Helados,sorbetes y bases para helados	100 mg/kg			
Leche saborizada	35 mg/kg			
Producto lácteo combinado saborizado	35 mg/kg			

Leche condensada azucarada.2	300 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	35 mg/kg	
Productos lácteos fermentados y acidificados. Leche fermentada o acidificada.	12 mg/kg	
Otros quesos	100 mg/kg	Sólo en quesos saborizados

710/2020	DO	r - Diario Oficial de la l'ederación
Carne fresca	500 mg/kg	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Productos de la pesca procesados.2	30 mg/kg	De producto final Sólo para camarones
Licores	50 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	50 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	100 mg/L	Límite máximo en producto lista para consumo
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas3	100 mg/L	Límite máximo en producto lista para consumo
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L	Límite máximo en producto lista para consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L	Límite máximo en producto lista para consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L	Límite máximo en producto lista para consumo
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas1	300 mg/kg	
Productos de panificación1	300 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	200 mg/kg	
Tostadas preenvasadas1	200 mg/kg	
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo
		-

### 3. AZORRUBINA Y SUS LACAS. ROJO ALIMENTOS 3 Y SUS LACAS CARMOISINA

No. CI: 14720 SIN: 122

Sinónimos: Sal disódica del ácido 4-hidroxi-3-[ (4-sulfo-1-naftalenil) azo]-1-nafatalensulfónico. Rojo ácido 14. Rojo D&C 5.

Carmoisina.		_
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	
Leche saborizada	100 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	100 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	100 mg/kg	
Leche fermentada o acificada	100 mg/kg	
Otros quesos	100 mg/kg	Queso fresco saborizado (petit)
Carne fresca	500 mg/kg	En aves domésticas del género Gallus que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Licores	50 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	50 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.3	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no	100 mg/L	

alcohólicas.3

Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas		

4.	AZUL BRILLANTE FCF Y SUS LACAS
	AZUL ALIMENTOS 2 Y SUS LACAS
	AZUL No 1 FD&C

No. Cl: 42900 SIN: 133

Sinónimos: Sal disódica del hidróxido de etil-[4-[p[etil-m-sulfobencil)amino]-alfa-(osulfofenil) benceliden]-2,5-ciclohexadien-1-iliden]-(m-sulfobencil) de amonio). Azul ácido 9. Azul 1. Azul FD&C 1

iliden]-(m-sulfobencil) de amonio). Azu	iliden]-(m-sulfobencil) de amonio). Azul ácido 9. Azul 1. Azul FD&C 1					
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones				
Crema batida y crema para batir	150 mg/kg					
Dulces a base de leche	200 mg/kg					
Helados, sorbetes y bases para helados	150 mg/kg					
Leche fermentada o acidificada	150 mg/kg					
Otros quesos	150 mg/kg	Queso fresco saborizado (petit)				
Licores	200 mg/L					
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	200 mg/L					
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	100 mg/L					
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.3	100 mg/L					
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L					
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L					
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L					
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	100 mg/kg					
Productos de panificación1	500 mg/kg	Sólo para decoraciones				
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados 1·5	250 mg/kg					
Tostadas preenvasadas 1	300 mg/kg	En producto listo para consumo				
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo				

5. CANTAXANTINA Anaranjado alimentos 8				
No. CI: 40850		SIN:	161 g	
Sinónimos: Beta-caroteno-4,4'-diona	. 4,4'-Dioxo-beta-caroteno.			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg			
Bebidas saborizadas no alcohólicas	5 mg/L			
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	5 mg/L			

Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	5 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	5 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	5 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	BPF	
Productos de panificación	BPF	

Productos de panificación	BPF		
T			
6. CARAMELO CLASE II			
No. CI: No reportado		SIN:	150 (b).
Sinónimos: Caramelo sulfito cáustico.			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Dulces a base de leche	150 mg/kg		
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg		
Leche saborizada	3,200 mg/kg		
Producto lácteo combinado saborizado	3,200 mg/kg		
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF		
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF		
Leche condensada azucarada	150 mg/kg		
Fórmula láctea saborizada	3,200 mg/kg		
Leche fermentada o acidificada	150 mg/kg		
Otros quesos	100 mg/kg		Sólo en quesos saborizados
Producto cárnico cocido	BPF		
Producto cárnico curado crudo	BPF		
Producto cárnico curado y madurado	BPF		
Productos cárnicos secos o desecados	BPF		
Productos cárnicos empanizados o rebozados congelados	BPF		
Productos cárnicos marinados o en salmuera	BPF		
Vinos y sidra	100 mg/L		
Cerveza	100 mg/L		
Bebidas destiladas	100 mg/L		
Licores	100 mg/L		
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	100 mg/L		
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	BPF		

Productos de panificación	BPF	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	3200 mg/kg	
Tostadas preenvasadas	3200 mg/kg	

7. CARAMELO CLASE III			
No. CI: No reportado		SIN:	150 (c).
Sinónimos: Caramelo amónico.			
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Dulces a base de leche	150 mg/kg		
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg		
Leche saborizada	150 mg/kg		
Producto lácteo combinado saborizado	150 mg/kg		
Leche condensada Azucarada	150 mg/kg		
Fórmula láctea saborizada	150 mg/kg		
Leche fermentada o acidificada	150 mg/kg		
Otros quesos	100 mg/kg		Sólo en quesos saborizados
Vinos y sidra	BPF		
Cerveza	BPF		
Bebidas destiladas	BPF		
Licores	BPF		
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF		
Bebidas saborizadas no alcohólicas	5000 mg/L		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	5000 mg/L		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	5000 mg/L		
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	5000 mg/L		
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	5000 mg/L		
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	BPF		
Productos de panificación	BPF		
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	4,000 mg/kg		
Tostadas preenvasadas	4,000 mg/kg		
Suplementos alimenticios	20,000 mg/kg		

8. CARAMELO CLASE IV			
No. CI: No reportado		SIN:	150 (d).
Sinónimos: Caramelo sulfito amónico	)	<del>-</del>	-
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Dulces a base de leche	150 mg/kg		
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg		

Leche saborizada 150 mg/kg

2/10/2020	DOF - Diar	10 Official de la Federación
Producto lácteo combinado saborizado	150 mg/kg	
Leche Condensada Azucarada	150 mg/kg	
Fórmula lácteal saborizada	150 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	150 mg/kg	
Otros quesos	100 mg/kg	Quesos frescos saborizados (petit)
Vinos y sidra	BPF	
Cerveza	BPF	
Bebidas destiladas	BPF	
Licores	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	50,000 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	50,000 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	50,000 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	50,000 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	50,000 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	2500 mg/kg	
Productos de panificación	1200 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	4,000 mg/kg	
Tostadas preenvasadas	4,000 mg/kg	
Suplementos alimenticios	20,000 mg/kg	En producto listo para consumo

9. CAROTENOIDES		
	SIN:	No. CI:
BETA CAROTENO <sup>a</sup> CAROTENOS NATURALES. ANARANJADO ALIMENTOS 5.	160 a (ii)	75130
BETA CAROTENO SINTETICO <sup>b</sup> . ANARANJADO ALIMENTOS 5.	160 a(i)	40800
BETA CAROTENO BLAKESLEA TRISPORA	160 a(iii)	
BETA-APO-8'-CAROTENAL°. ANARANJADO ALIMENTOS 6.	160 (e)	40820
ESTERES METILICO Y ETILICO DEL ACIDO Î <sup>2</sup> APO-8'-CAROTENOICO <sup>d</sup> . ANARANJADO ALIMENTOS 7 (ESTER ETILICO).	160 f	40825
Sinónimos: <sup>a</sup> Alfa-caroteno, beta-caroteno, gama-caroteno. Amarillo natural <sup>d</sup> 8'-Apo-Î <sup>2</sup> -caroten-8'-oato metílico/etílico.	26. bBeta,bet	ta-caroteno. º8'-apo-beta-carotenal.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Crema	100 mg/kg	
Dulces a base de leche	100 mg/kg	

-		- Chemical Mar addition
Helados, sorbetes y bases para helados	carotenos naturales	
	50 mg/kg de éster apocarotenóico	
Leche saborizada	35 mg/kg para beta caroteno sintético y beta-apo-8´-carotenal 100 mg/kg para carotenos naturales	
Producto lácteo combinado saborizado	35 mg/kg para beta caroteno sintético y beta-apo-8´-carotenal 100 mg/kg para carotenos naturales	
Leche Condensada Azucarada	100 mg/kg para carotenos naturales	
Fórmula láctea saborizada	35 mg/kg para beta caroteno sintético y beta-apo-8´-carotenal 100 mg/kg para carotenos naturales	
Leche fermentada o acidificada	100 mg/kg para beta caroteno sintético, beta-apo-8´-carotenal y carotenos naturales	
Mantequilla	25 mg/kg de beta caroteno sintético y beta-apo-8Â'-carotenal 600 mg/kg para carotenos naturales	
Quesos frescos	600 mg/kg para carotenos naturales	
Quesos madurados	25 mg/kg para beta caroteno sintético 35 mg/kg de beta-apo-8´-carotenal 600 mg/kg para carotenos naturales	Carotenos naturales sólo para su uso en corteza
Quesos procesados	600 mg/kg de beta caroteno sintético 35 mg/kg para beta-apo-8´- carotenal 100 mg/kg para carotenos naturales	
Otros quesos	100 mg/kg para carotenos naturales	Quesos frescos saborizados (petit)
Huevo, sus productos y derivados	BPF	
Carne fresca	BPF	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Productos de la pesca semipreparados, crudos o precocidos empanizados o rebozados y congelados.2	100 mg/kg para Beta- caroteno sintético y Beta- apo-8Â'- carotenal	Solo o en combinación Sólo en el rebozado o empanado
Licores	BPF	Para carotenos en general
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF para carotenos en gral	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L de beta caroteno sintetico, beta-apo-8´-carotenal y carotenos naturales	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8´-carotenal y carotenos naturales	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8´-carotenal y carotenos naturales	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8´-carotenal y carotenos naturales	

100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8Â'-carotenal y carotenos naturales

Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3

Alimentos prepados a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	BPF para beta caroteno sintético 30 mg/kg para beta-apo-8´-carotenal 400 mg/kg para carotenos naturales 1,000 mg/kg para carotenos naturales	Sólo para cereales para el desayuno Mezclas para rebozar
Productos de panificación	BPF para beta caroteno sintético 1000 mg/kg para caroteno natural 30 mg/kg para beta-apo 8´carotenal	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	30 mg/kg para Beta caroteno sintético y Beta- apo- 8´- carotenal	
Tostadas preenvasadas	30 mg/kg para Beta caroteno sintético y Beta- apo- 8´- carotenal	
Masa de maíz nixtamalizado	30 mg/kg para Beta- apo- 8´- carotenal	
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo
Producto cárnico cocido	BPF	Para carotenos naturales
Producto cárnico curado crudo	BPF	Para carotenos naturales
Producto cárnico curado madurado	BPF	Para carotenos naturales
Productos cárnicos marinados o en salmuera	BPF	Para carotenos naturales
Productos cárnicos empanizados o rebozados congelados	BPF	Para carotenos naturales
Productos cárnicos secos o desecados	BPF	Para carotenos naturales

10. COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILINAS	SIN:	No. CI:
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS <sup>a</sup> VERDE NATURAL 3	141 (i)	75810
SALES DE SODIO Y POTASIO DE COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILINAS <sup>b</sup>	141 (ii).	75815

Sinónimos: <sup>a</sup>Feofitina de cobre A. Feofitina de cobre B. Clorofila de cobre. Feofitina de cobre. Clorofilas <sup>b</sup>Clorofilina de cobre A (forma ácida). Clorofilina de sodio y cobre. Clorofilina de potasio y cobre. Clorofilina de sodio y potasio

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	BPF	
Helados, sorbetes y bases para helados	BPF	
Leche saborizada	300 mg/kg de complejos cúpricos de clorofila	
Producto lácteo combinado saborizado	300 mg/kg de complejos cúpricos de clorofila	
Fórmula láctea saborizada	300 mg/kg de complejos cúpricos de clorofila	
Quesos madurados	BPF	
Quesos procesados	BPF	
Otros quesos	BPF	Quesos saborizados
Carne fresca	BPF	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	BPF	

-		
Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	BPF	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, harinas sémolas o semolinas y sus mezclas	BPF	
Suplementos alimenticios	500 mg/kg	Tratamiento de supercial
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	BPF	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	BPF	
Productos de panificación	BPF	

#### 11. CURCUMINA No. CI: 75300 SIN: 100 (i) Sinónimos: 1,7-Bis (4-hidroxi-3-metoxifenil) hepta- 1,6-dien-3,5-diona. Cúrcuma (raíz de Curcuma longa L.). Temo e-lamag. Cúrcuma en polvo. Azafrán indio. Azafrán de Indias. Cúrcuma Turmérico Categoría de alimento Límite máximo Observaciones Dulces a base de leche 100 mg/kg Helados, sorbetes y bases para 50 mg/kg helados Leche fermentada o acidificada 100 mg/kg Quesos frescos 100 mg/kg 100 mg/kg Quesos procesados Licores **BPF** Bebidas alcohólicas preparadas y **BPF** cocteles Harina de maíz nixtamalizado **BPF BPF** Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas , sémolas o semolinas o sus mezclas

**BPF** 

**BPF** 

**BPF** 

**BPF** 

BPF

12. ERITROSINA				
ROJO ALIMENTOS 14.				
ROJO 3 FD&C				
No. CI: 45430		SIN:	127	
<b>Sinónimos:</b> 2',4',5',7'-Tetrayodo-3',6'-dióxidoespiro- [isobenzofurano-1(3H), 9'-9H] xanteno]-3 âunohidrato disódico. Rojo 3. Rojo FD&C3. Rojo ácido 51				
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones	

Sólo para efectos de estandarizar el color de las tortillas en las que se emplee chiles para colorear

Productos de panificación

de

Tostadas preenvasadas

Masa de maíz nixtamalizado

preenvasados Harina

preenvasados

Tortillas de maíz nixtamalizado

maíz

nixtamalizado

2/10/2020	DOI DIM	io Official de la l'edelación
Helados, sorbetes y bases para helados	27 mg/kg	
Leche saborizada	2 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	2 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	2 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	27 mg/kg	
Licores	0.200 g/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	0.200 g/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas.1	100 mg/kg	
Productos de panificación.1	100 mg/kg	
	-	-

## 13. EXTRACTO DE ANNATO (EXTRACTO DE SEMILLAS DE *BIXA ORELLANA*). ANARANJADO NATURAL 4.

**No. CI:** 75120 SIN: 160 b (i)

**Sinónimos:** Acido 4,6,8,13,17â tetrametil,2,4,6,8,10,12,14,16,18,eicosanonaenedioico. Achiote. Annato norbixina. Bixina cis, bixina trans. Norbixina cis, norbixina trans. Anaranjado 3.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche.6	20 mg/kg	
Leche saborizada.6	0.05 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado.6	0.05 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada.6	0.05 mg/kg	
Leche fermentada ó acidificada.6	10 mg/kg	
Mantequilla.6	20 mg/kg	
Quesos madurados.6	60 mg/kg	
Quesos procesados.6	600 mg/kg	
Carne fresca	20 mg/kg	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Productos de la pesca semipreparados, crudos o precocidos empanizados o rebozados y congelados.6	20 mg/kg	Sólo en el rebozado o empanado
Licores	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	50 mg/L	

•		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	50 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	50 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	50 mg/L	
Harina de maíz nixtamalizado	20 mg/kg	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	25 mg/kg	
Productos de panificación	10 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	20 mg/kg	
Harina de maíz nixtamalizado preenvasados	20 mg/kg	
Tostadas preenvasadas	20 mg/kg	

14.	EXTRACTO	DE COCHINILLA	(EXTRACTO DE	coccus	CACTI)
	ROJO NATUR	RAI 4			

**No. CI**: 75470 SIN: 120.

Sinónimos: Acido 7 - beta - D â gluco â piranosil â 3,5,6,8 â tetrahidroxi â 1- metil â 9,10 - dioxo â 2 â antracencarboxílico. Carmín. Carmín cochinilla. Acido carmínico.

Carrilli Cocilillia. Acido Carrillico.			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Dulces a base de leche	50 mg/kg		
Helados, sorbetes y bases para helados	150 mg/kg		
Leche saborizada	100 mg/kg		
Producto lácteo combinado saborizado	100 mg/kg		
Leche Condensada Azucarada	BPF		
Fórmula láctea saborizada	100 mg/kg		
Leche fermentada o acificada	50 mg/kg		
Otros quesos	50 mg/kg	Sólo en quesos saborizados	
Producto cárnico cocido	BPF		

Dod do do do do do do do	DDE	
Producto cárnico curado crudo	BPF	
Producto cárnico curado y madurado	BPF	
Productos cárnicos secos o desecados	BPF	
Productos cárnicos empanizados o rebozados congelados	BPF	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	BPF	
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	BPF	
Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	BPF	

Jugos y néctares de frutas y hortalizas (incluidos los jugos concentrados, jugos de concentrado, jugos clarificados, jugos deshidratados y néctares) envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	BPF	Excepto jugos de frutas
Licores	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF	
Bebidas alcohólicas destiladas	200 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	150 mg/kg	Postres a base de cereales y almidón
Productos de panificación	200 mg/kg	
Salsas preparadas o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	BPF	
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo

# 15. EXTRACTO DE PIEL DE UVA EXTRACTO DE TEGUMENTO DE UVA ENOCIANINAS ANTOCIANINAS

No. CI: No reportado SIN: 163 (ii)

Sinónimos: Los principales colorantes son las antocianinas, glucósidos de antocianidinas (sales del 2- fenilbenzopirilio) como peonidina, malvidina, delfinidina y petunidina. Enocianina. Eno.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Producto cárnico cocido	BPF	
Producto cárnico curado crudo	BPF	
Producto cárnico curado madurado	BPF	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	BPF	
Productos cárnicos secos o desecados	BPF	
Productos cárnicos empanizados o rebozados congelados	BPF	
Vinos y sidra	BPF	Unicamente en la elaboración de sidra rosada
Bebidas destiladas	BPF	
Licores	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.4	300 mg/L	

Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.4	300 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3·4	300 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3·4	300 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3·4	300 mg/L kg	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	BPF	
Productos de panificación	100 mg/kg	
Suplementos alimenticios4	500 mg/kg	En producto listo para consumo

### 16. INDIGOTINA Y SUS LACAS. AZUL ALIMENTOS 1 Y SUS LACAS.

AZUL No. 2 FD&C

**No. CI:** 73015 SIN: 132.

Sinónimos: Sal disódica del ácido 2-(1,3-dihidro-3- oxo-5-sulfo-2H-indol-2-ilideno)-2,3- dihidro-3-oxo-1H-indol-5- sulfónico. Azul ácido 74. Carmín de indigo. Azul 2. Azul FD&C 2

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	300 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	
Leche saborizada	1,000 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	1,000 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	1,000 mg/kg	
Leche fermentada ó acidificada	6 mg/kg	
Licores	200 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	200 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	300 mg/kg	
Productos de panificación.1	300 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados1·2·5	30 mg/kg	

Tostadas preenvasadas.1	100 mg/kg	
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo

			_
17. LUTEINA			
EXTRACTO DE CEMPAZUCHITI	-		
XANTOFILAS (Tagetes e	recta L.)		
No. CI: No reportado		SIN:	161 b (i)
Sinónimos: Luteína: 3,3'-Dihidroxi-D- beta-delta-caroteno-3,3'-diol. Xantófila	caroteno-beta-delta-caroteno-3,3'-diol. Has.	eleniena	: Dipalmitato de luteína. dipalmitato de
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Huevo, sus productos y derivados	BPF		
Licores	BPF		
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF		
Dahidaa aabarizadaa na alaabálisaa	100 ma/l		

cocteles

Bebidas saborizadas no alcohólicas

Bebidas saborizadas no alcohólicas

100 mg/L

100 mg/L

Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3

Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3

100 mg/L

18. OXIDOS DE HIERRO		
	SIN:	No. CI:
OXIDO DE HIERRO AMARILLO. PIGMENTO AMARILLO 42 ª.	172 (iii).	77492
OXIDO DE HIERRO NEGRO. PIGMENTO NEGRO 11 b.	172 (i).	77499
OXIDO DE HIERRO ROJO. PIGMENTO ROJO 101 °.	172 (ii).	77491

Sinónimos: aOxido de hierro (III) hidratado. Oxido férrico hidratado. bOxidos de hierro (II,III). Oxido ferroso férrico. cOxido de hierro (III) anhidro. Oxido férrico anhidro.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L	
Productos de panificación	75 mg/kg	
Suplementos alimenticios	7,500 mg/kg	Tratamiento superficial

19. PONCEAU 4R	
ROJO ALIMENTOS 7	
ROJO COCHINILLA A	

Polvos para preparar bebidas

saborizadas no alcohólicas.3

No. CI: 16255

SIN: 124.

Sinónimos: Sal trisódica del ácido 7 â hidrovià 8â [(4â sulfoâ1â naftalenil)]azol â1 3â naftalendisulfónico. Bojo ácido 18. Bojo

Sinónimos: Sal trisódica del ácido 7 â hidroxiâ 8â [(4â sulfoâ1â naftalenil)]azo] â1,3â naftalendisulfónico. Rojo ácido 18. Rojo cochinilla A. Rojo 6. Rojo D&C6.

cochinilla A. Rojo 6. Rojo D&C6.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	50 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	50 mg/kg	
Leche saborizada	80 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	80 mg/kg	
Leche Condensada Azucarada	150 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	80 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	48 mg/kg	
Otros quesos	48 mg/kg	Sólo en quesos saborizados
Carne fresca	500 mg/kg	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Licores	50 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	50 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	50 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	50 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	50 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	50 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	50 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	200 mg/kg	
Productos de panificación	50 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado.1	320 mg/kg	
Tostadas preenvasadas.1	320 mg/kg	
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo

20. RIBOFLAVINAS		
	SIN:	No. CI:
RIBOFLAVINA a	101(i)	No reportado
RIBOFLAVINA-5'-FOSFATO DE SODIO b	101(II)	No reportado

Sinónimos: a7,8-Dimetil-10-(1'-D-ribitil) isoaloxazina. Lactoflavina. Sal monosódica del éster 5'- monofosfato de riboflavina. bSal monosódica del éster fosfato de la vitamina B2.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Leche saborizada	10 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	10 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	10 mg/kg	

Quesos frescos	BPF	
Quesos madurados	BPF	
Quesos procesados	BPF	
Licores	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	50 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	50 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	50 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	50 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	50 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	300 mg/kg	Cereales para el desayuno, pastas fideos, mezclas para rebozar y postres
Productos de panificación	300 mg/kg para panadería 1,000 mg/kg para decoraciones	
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo

### 21. ROJO ALLURA AC Y SUS LACAS ROJO ALIMENTOS 17 Y SUS LACAS ROJO No 40 FD&C

**No. CI:** 16035 SIN: 129.

Sinónimos: Sal disódica del ácido 6-hidroxi-5-[(2-metoxi-5-metil-4-sulfofenil)azo]-2-naftalensulfónico.Rojo coccin. Rojo Curry. Rojo 40. Rojo FD&C40

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche.2	300 mg/kg	
Leche saborizada	140 mg/kg	

i i		<del>                                     </del>
Producto lácteo combinado saborizado	140 mg/kg	
Leche Condensada Azucarada.2	300 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	140 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	50 mg/kg	
Producto cárnico cocido	100 mg/kg	
Producto cárnico curado crudo	100 mg/kg	
Producto cárnico curado y madurado	100 mg/kg	En el caso de los productos troceados
Productos cárnicos secos, desecados	100 mg/kg	
Carne fresca	25 mg/kg	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Productos de la pesca emulsionados	100 mg/kg de producto final	
Licores	200 mg/L	

2/10/2020	BOI BILLI	o oneita de la redefación
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	200 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	300 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	300 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	300 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	300 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	300 mg/L	
Harina de maíz nixtamalizado	50 mg/kg	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas sémolas o semolinas, o sus mezclas.1	500 mg/kg	
Productos de panificación.1	300 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	50 mg/kg	
Harina de maíz nixtamalizado preenvasados	50 mg/kg	
Tostadas preenvasadas1	50 mg/kg	
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo

# 22. TARTRAZINA Y SUS LACAS AMARILLO ALIMENTOS 4 Y SUS LACAS AMARILLO No. 5 FD&C AMARILLO 5

**No. CI**: 19140 SIN: 102.

Sinónimos: Sal trisódica del ácido 4,5-dihidro-5- oxo-1-(4-sulfofenil)-4-[4-sulfofenil-azo]- 1H-pirazol-3-carboxílico. Amarillo ácido 23. Amarillo FD&C5

Función tecnológica: Colorante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	200 mg/kg	

Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	
Leche saborizada.2	150 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado2	150 mg/kg	
Leche Condensada Azucarada2	300 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada2	150 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	18 mg/kg	
Carne fresca	500 mg/kg	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Productos de la pesca procesados2	30 mg/kg	En producto final, sólo para camarones
Licores	200 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	200 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	100 mg/L	

-		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, harinas sémolas o semolinas y sus mezclas1	100 mg/kg	Sólo para cereales para el desayuno
Productos de panificación	100 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados1	600 mg/kg	
Tostadas preenvasadas1	600 mg/kg	

23. VERDE RAPIDO FCF Y SUS LACAS.  VERDE ALIMENTOS 3 Y SUS LACAS.						
No. CI: 42053			143.			
	róxido de N-etil-N- [4-[[4-etil](3-sulfofen ımetanamina. Verde japón. Verde 3. Verde			hidroxi-2-sulfofenil)metilen]-2,5-		
Categoría de alimento	Límite máximo			Observaciones		
Leche saborizada.2	100 mg/kg					
Producto lácteo combinado saborizado.2	100 mg/kg					
Fórmula láctea saborizada2	100 mg/kg					
Licores	200 mg/L					
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	200 mg/L					
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	100 mg/L					
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	100 mg/L					
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L					
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L					
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas3	100 mg/L					
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas1	500 mg/kg					
Productos de panificación1	100 mg/kg	_				
Suplementos alimenticios	600 mg/kg		En pro	ducto listo para consumo		

### NOTAS:

1Cuando se utilicen mezclas de colorantes artificiales la suma de éstos no debe exceder de 500 mg/kg de producto, respetando la concentración máxima de uso para cada uno de ellos.

- 2 Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma clase y que se listen en este anexo.
- 3 Límite máximo en el producto listo para consumo
- 4 Expresado como antocianina
- 5 Sólo para efectos de estandarizar el color del maíz azul que se emplee para elaborar tortillas
- 6 Calculado como bixina

# Colorantes que pueden ser utilizados de acuerdo con BPF

1. AZAFRAN (Estigmas de <i>Crocus sativus</i> L.) AMARILLO NATURAL 6			
<b>No. CI</b> : 75100	SIN:	No reportado.	
Sinónimos: Crocina: Ester glucopiranosílico del ácido bis (6-0 Crocetina: Acido 8,8'-diapocaroteno- 8,8'-dioico. Crocus.	D-β-D-glu	ıcopiranosil-D- 8	,8`-diapocaroteno-8,8`-dioico.

2. CARBON VEGETAL.				
No. CI: No reportado SIN: 153				
Sinónimos: Carbón negro. Vegetal negro				

3. CARAMELO CLASE I			
No. CI: No reportado SIN: 150 (a)			
Sinónimos: Caramelo cáustico. Caramelo puro.	-		

4. CLOROFILINAS VERDE NATURAL 3		
No. CI: 75810	SIN:	140
Sinónimos: Complejo de magnesio feofitina A (clorofila A), Complemagnesio, Feofitina de magnesio	ejo de n	nagnesio feofitina B (clorofila B), Clorofila de

5. DIOXIDO DE TITANIO. PIGMENTO BLANCO 6		
No. Cl: 77891	SIN:	171
Sinónimos: Oxido de titanio	-	

6. LICOPENO	_	
No. CI: No reportado	SIN:	160 (d).
Sinónimos: Gama,gama-caroteno.		

7. OLEORRESINA DE PAPRIKA EXTRACTO DE PAPRIKA	_	_					
No. CI: No reportado.	SIN:	160 (c)					
Sinónimos: Principales colorantes capsantina y capsorubina, C pimentón.	Dleorresina	cápsico,	Extracto	de	paprika,	Oleorresina	de

8. ROJO BETABEL O ROJO REMOLACHA				
No. CI: No reportado.	SIN:	162.		
Sinónimos: El principal compuesto colorido es la Betanina: 2-0 pirilideno) etilideno)-5-beta-D- glucopiranosiloxi-6- hidroxiindolio Bojo r				

# ANEXO V Sustancias purificadas para masticar

No.	Familia	Género	Especie
1	Angeinages	Couma	macrocarpa
	Apocinaceae	Dyera	costulata
2	F h h i . i	Chidoscolus	elasticus
	Euphorbiciaes	Hebea	brasilensis
3		Brosimum	utile
	Moraceae	Castilla	fallax
		Ficus	platyphylla

4		Manilkara	huberi
		Manilkara	solimoesensis
	Sapotacea	Manilkara	zapotilla
		Micropholis	spp
		Palaquium	leiocarpum

### ANEXO VI Enzimas

No.	Nombre Común	Fuente	Número EC	Nombre químicos y sinónimos
1	Aciltransferasa -	Bacillus licheniformis conteniendo el gen para la Aciltransferasa aislado de Aeromonas salmonicida subs. salmonicida	3.5.1.1.	Glicerofosfolípido- colesterol aciltransferasa GCAT KLM 3'
2	Alfa acetato descarboxilasa	Bacillus subtilis, conteniendo el gen para la Alfa acetato descarboxilasa aislado de Bacillus brevis	4.1.1.5	(S)-2-hidroxi-2-metil- oxobutenato carboxilasa
3	Alfa amilasa	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Bacillus amyloliquefaciens Bacillus licheniformis Bacillus licheniformis conteniendo el gen para la Alfa amilasa aislado de Bacillus licheniformis Bacillus licheniformis conteniendo el gen para la Alfa amilasa aislado de Bacillus stearothermophilus Bacillus subtilis Rhizopus oryzae Malta de cebada	3.2.1.1	1,4-alfa-D-glucano glucanohidrolasa Diastasa Glicogenasa Ptialina
4	Alfa galactosidasa	Morteirella vinacea, var. Raffino ceutilizer	3.2.1.22	
5	Amiloglucosidasa	Aspergillus niger Aspergillus niger conteniendo el gen para la Amiloglucosidasa aislado de Aspergillus niger Aspergillus oryzae Rhizopus niveus Rhizopus oryzae	3.2.1.3	1,4-alfa-D-glucano glucohidrasa Glucoamilasa Maltasa ácida Alfa-glucosidasa lisosomal Exo-1,4-alfa-glucosidasa

6 Am	lasa	Bacillus subtilis conteniendo el gen para la Amilasa aislado de Pseudomonas stutzeri Bacillus licheniformis conteniendo el gen para la amilasa aislado de Pseudomonas stutzeri	-	Maltotetrahidrolasa Exo-maltotetrahidrolasa Glucan 1,4-β- maltotetrahidrolasa - Amilasa G4
7		Bacillus subtilis conteniendo el gen para la amilasa maltogénica aislado de Bacillus stearothermophilus	3.2.1.133	Glucan 1,4-alfa- maltohidrolasa Amilasa maltogénica Amilasa

2/10/2020 DOF - Diario Oficial de la Federación				
8 Asp	araginasa	Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la asparaginasa aislado de Aspergillus oryzae  - Aspergillus niger  - Aspergillus niger conteniendo el gen para la Asaparaginasa aislado de Aspergillus niger.		L-asparagina- amidohidrolasa Asparaginasa II L-asparaginasa Alfa-asparaginasa
9	Beta amilasa	Malta de cebada		
10	Beta glucanasa	Aspergillus aculeatus Bacillus subtilis Humicola insolens	3.2.1.6	1,3-(1,3;1,4)-beta-D- glucano-3(4)- glucanohidrolasa Endo-1,3(4)-beta- glucanasa
11	Bromelina		3.4.22.4	Bromelaína
12	Carbohidrasa	Aspergillus niger Rhizopus oryzae - Aspergillus niger conteniendo el gen para la carbohidrasa aislado de Aspergillus niger	3.2.1.1 3.2.1.15 3.1.1.11 3.2.1.4 3.2.1.3 3.2.1.108	1,4-alfa-D-glucano glucanohidrolasa Poli (1,4-alfa-D-galacturónido) glucanohidrolasa Pectín pectilhidrolasa 1,4-(1,3.1,4)-beta-D-glucano 4-glucanohidrolasa Lactosa galactohidrolasa 1,4-alfa-D-glucano glucohidrolasa
13	Catalasa	Aspergillus niger Hígado de bovino Micrococcus lysodeicticus	1.11.1.6	Peróxido hidrogen óxidoreductasa Peróxido hidrogenasa
14	Celulasa	Aspergillus niger Trichoderma viride Trichoderma longibrachiatum (anteriormente referida como Trichoderma reesei)	3.2.1.4 3.2.1.74 3.2.1.91 3.2.1.6	1,4-(1,3.1,4)-beta-D-glucano 4-glucanohidrolasa 1,3-(1,3.1,4)-beta-D-glucano 3(4)-glucanohidrolasa 1,4-beta-D-glucano glucohidrolasa 1,4-beta-D-glucano celobiohidrolasa

15	Exopeptidasa	Aspergillus oryzae	3.4.11.1	Proteasa Leucina aminopeptidasa
16	Ficina		3.4.22.3	Proteinasa cisteínica
17	Fosfolipasa	Hansenula polymorpha conteniendo el gen para la fosfolipasa aislado de Fusarium heterosporum		Triacil glicerol acil hidrolasa Triglicérido lípasa Tributirasa

DOI DIMINO OF	icial de la Fede	racion
		Fosfatidilcolina 1- acilhidrolasa Fosfolipasa A1
Aspergillus niger conteniendo el gen para la fosfolipasa A2 aislado de páncreas porcino	3.1.1.4	Fosfatidilcolina 2- acilhidrolasa Fosfolipasa A2
Actinoplanes missouriensis Bacillus coagulans Microbacterium arborescens Streptomyces murinus Streptomyces olivochromogenes Streptomyces olivaceous Streptomyces ribiginosus	5.3.1.5	D-xilosa cetol-isomerasa Xilosa isomerasa
Aspergillus niger Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la glucosa oxidasa aislado de Aspergillus niger	1.1.3.4	Beta-D-glucosa: oxígeno 1-óxidoreductasa Aero-glucosa dehidrogenasa Glucosa oxihidrasa Glucosa aerodehidrogenasa Notatina
Aspergillus niger Bacillus subtillis	3.2.1.8	Xilanasa Beta-1,4-D- xilanohidrolasa Endo-1.4-xilanasa
Hansemula polymorpha conteniendo el gen para la hexosa oxidasa aislado de Chondreus crispus	1.1.3.5	D- hexosa:oxígeno 1- oxireductasa
Aspergillus niger	3.2.1.7 3.2.1.80	2,1-beta-D- fructanfructanohidrolasa Inulasa
Saccharomyces cerevisiae	3.2.1.26	Beta-fructo furanosidasa Invertasa sacarasa
Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la lacasa aislado de Myceliophthora thermophila	1.10.3.2	Bencenodiol: oxígeno oxidoreductasa Urushiol oxidasa p-difenol oxidasa
Aspergillus niger Aspergillus oryzae Saccharomyces sp. Kluyveromyces fragilis	3.2.1.22 3.2.1.23	Alfa-galactosidasa Beta-galactosidasa Galactosidasa
	Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la fosfolipasa aislado de Fusarium venenatum  Aspergillus niger conteniendo el gen para la fosfolipasa A2 aislado de páncreas porcino  Actinoplanes missouriensis Bacillus coagulans Microbacterium arborescens Streptomyces murinus Streptomyces olivaceous Streptomyces ribiginosus  Aspergillus niger Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la glucosa oxidasa aislado de Aspergillus niger  Bacillus subtillis  Hansemula polymorpha conteniendo el gen para la hexosa oxidasa aislado de Chondreus crispus  Aspergillus niger  Saccharomyces cerevisiae  Aspergillus niger  Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la lacasa aislado de Myceliophthora thermophila	Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la fosfolipasa aislado de Fusarium la fosfolipasa aislado de Fusarium la fosfolipasa A2 aislado de páncreas porcino la fosfolipasa A2 aislado de páncreas Streptomyces olivochromogenes Streptomyces olivochromogenes Streptomyces olivochromogenes Streptomyces olivochromogenes Streptomyces olivochromogenes Streptomyces olivaceous Streptomyces ribiginosus la fosfolipasa Aspergillus niger la fosfolipasa aislado de Aspergillus niger la fosfolipasa aislado de Chondreus crispus la Aspergillus niger la fosfolipasa aislado de Myceliophthora fosfo

. 2/ 10/ 2020		DOI' - Diario O		
28	Lipasa	Aspergillus niger Aspergillus niger conteniendo el gen para la lipasa aislado de Rhizomucor miehei	3.1.1.3	Glicerol-ésterhidrolasa Lipasa Triacilglicerol lipasa
	-	Aspergillus niger conteniendo el gen para la lipasa aislado de Fusarium culmorum		Triglicérido lipasa
		Aspergillus oryzae		Tributirasa
		Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la lipasa aislado de Rhizomucor miehei Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la lipasa aislado de Fusarium	-	Fosfolipasa Butirinasa Triacilglicerol acilhidrolasa
		oxysporum  Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la lipasa aislado de Thermomyces		
		lanuginosus		
		Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la lipasa aislado de Thermomyces lanuginosus / Fusarium oxysporum		
		Candida rugosa		
		Mucor javanicus		
		Origen animal		
		Rhizopus niveus		
		Rhizopus oryzae		
29	Lipasa	Penicillium camembertii	3.1.1.23	Monoacilglicerol lipasa
30	Papaína	Carica papaya L.	3.4.22.2 3.4.22.6	Quimopapaína (cisteína proteinasa) Papaína (Papaya peptidasa I, cisteína proteinasa)
31	Pectinaestearasa	Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la pectinestearasa aislado de Aspergillus aculeatus Aspergillus niger conteniendo el gen para la pectin estearasa aislado de Aspergillus niger	3.1.1.11	Pectinasa Pectinaestearasa Pectin pectilhidrolasa Pectin metilestearasa Pectin demetoxilasa Pectin metoxilasa Pectin metoxilasa Pectasa
			-	Pectinestearasa.
32	Pectinasa	Aspergillus niger Aspergillus niger conteniendo el gen para la pectinasa aislado de Aspergillus niger	3.1.1.11 3.2.1.15 4.2.2.10	Poli (1,4-alfa-D- galacturónido) glucanohidrolasa Poli (metoxi-L- galacturónido) liasa Glicanohidrolasa Pectinesterasa Pectin metilesterasa Poligalacturonasa Pectin liasa Pectin depolimerasa Pectin pectilhidrolasa
33	Pectín liasa	Aspergillus niger	4.2.2.10	Pectinasa
33	Pectín liasa	Aspergillus niger	4.2.2.10	Pectin pecti

34	Pepsina	250magos de ramiantes y persines	3.4.23.2 3.4.23.3	Pepsina (proteinasa ácida) compuesta de pepsina A como componente principal, Pepsina B y Pepsina C
				Pepsina B y Pepsina C

35	Poligalacturonasa -	Aspergillus niger conteniendo el gen para la poligalacturonasa aislado de Aspergillus niger	- - - -	Poli (1,4-alfa-D-galacturonida) glicano hidrolasa Pectin depolimerasa Pectinasa Endopoligalacturonasa Pectolasa Pectin hidrolasa Pectin poligalacturonasa
36	Proteasa	Aspergillus melleus Bacillus amyloliquefaciens Bacillus licheniformis	3.4.21.62	Subitilisina Subtilisina Carlsberg
37	Proteasa	Aspergillus niger	4.4.23.6	
38	Proteasa	Aspergillus oryzae  Trichoderma reesei conteniendo un gen que codifica a la aspergilopepsina de Trichoderma reesei	3.4.21 3.4.23.18 3.4.23.19	Endopeptidasas aspárticas Aminopeptidasa Endopeptidasas séricas Aspergilopepsina I (Proteasa ácida fúngica AFP)
39	Proteasa - E	Bacillus amyloliquefaciens acillus amyloliquefaciens conteniendo el gen para la proteasa aislado de Bacillus amyloliquefaciens	3.4.24.28	Bacilolisina Metalo-proteasa Metalo-endopeptidasa Proteinasa Proteasa neutral
40	Proteasa	Bacillus subtillis	3.4.24.4	
41	Proteasa	Aspergillus oryzae Rhizopus oryzae	3.4.11.1	Exopeptidasa Leucina aminopeptidasa
42	Proteasa -	Aspergillus niger conteniendo el gen para la proteasa aislado de Aspergillus niger	3.4.21.16 -	Prolil oligo peptidasa Prolina endo peptidasa

43	Pululanasa	Bacillus acidopullulyticus  Bacillus licheniformis conteniendo el gen para la pululanasa aislado de Bacillus deramificans  Bacillus subtilis (ahora Bacillus amyloliquefaciens) conteniendo el gen para la pululanasa aislado de Bacillus deramificans Klebsiella aerogenes Bacillus subtilis conteniendo el gen para la pululanasa aislado de Bacillus acidopullulyticus		Alfa-dextrina endo-1,6- alfa-glucosidasa Alfa-dextrina endo-1,6- alfa-glucohidrolasa Alfa-dextrina 6- glucanohidrolasa Enzima-R Dextrinasa límite Enzima derramificante Alfa-1,6-glucanohidrolasa
44	Quimosina A	Escherichia coli K12 conteniendo el gen para la quimosina A aislado de proquimosina A de ternera	3.4.23.4	Aspartil proteasa Quimosina Quimosina A Renina

45	Quimosina B	Aspergillus niger var. awamori, conteniendo el gen para la quimosina B aislado de proquimosina B de ternera  Kluyveromyces lactis, conteniendo el gen para la quimosina B aislado de proquimosina B de ternera	3.4.23.4	Aspartil proteasa Quimosina Quimosina B Renina
46	Renina	Bacillus cereus	3.4.23	Proteinasa ácido carboxílica Proteasa ácida de Bacillus cereus Proteinasa aspártica microbiana Proteasa ácida
47	Renina	Abomazo de los rumiantes	3.4.23.4	Proteinasa aspártica Quimosina Renina
48	Renina	Endothia parasítica	3.4.23.22	Proteinasa aspártica microbiana Proteasa ácida Endotiapepsina
49	Renina	Rhizomucor miehei Rhizomucor pusillus	3.4.23.23	Proteinasa aspártica microbiana Proteasa ácida Mucorpepsina
50	Sistema enzimático compuesto por: Candida guillermondii fam. Cryptococcaceae y Candida lipolytica fam. Cryptococcaceae, para la elaboración de ácido cítrico			

51	Tripsina	Origen animal	3.4.21.4	Proteinasa sérica Tripsina
52	Transglutaminasa	Streptomyces mobaraense	2.3.2.13	
53	Xilanasa	Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la xilanasa aislado de Aspergillus niger Humicola insolens Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la xilanasa aislado de Thermomyces lanuginosus Bacillus subtilis conteniendo el gen para la xilanasa aislado de Bacillus subtilis Aspergillus oryzae conteniendo el gen para la xilanasa aislado de Aspergillus aculeatus	-	Endo-1,4-betaâxilanasa Pentosanasa 1,4-beta-D-xilan xilanohidrolasa Beta-1,4-D- xilanohidrolasa Beta-1,4-D-xilan xilanohidrolasa 1,4-xilanasa Endo-1,4-xilanasa

# ANEXO VII Edulcorantes con IDA establecida

1. ACESULFAME POTASICO					
Sinónimos: Sal de potasio del 6-metil-1,2,3-oxatiazín-4(3H)-ona-2,2-dióxido. Acesulfame K			950		
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones		
Para todas las categorías, excepto:	BPF				
Chocolate 2	500 mg/kg				
Suplementos alimenticios2	2,000 mg/kg				

2. ALITAME					
Sinónimos: L-alfa-aspartil-N-(2,2,4,4-tetrametil hidratada.	SIN: 956				
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones			
Harinas preparadas	300 mg/kg				
Productos de confitería	300 mg/kg				
Cacao y sus derivados	300 mg/kg				
Alimentos preparados concentrados y condensados	40 mg/kg	En sopas y caldos			
Productos lácteos fermentados y acidificados	100 mg/kg				
Dulces a base de leche	100 mg / kg				
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg / kg				
Goma de mascar	300 mg / kg				
Ates, jaleas y mermeladas	100 mg / kg				
Bebidas saborizadas no alcohólicas, congelados, polvos7, concentrados7 y concentrados de manufactura7	40 mg/L				
Suplementos alimenticios	300 mg/kg				

3. ASPARTAME					
Sinónimos: Acido 3-amino-N-(alfa-carbometoxifenetil) succinámico. Ester 1- netílico de la N-L-alfa-aspartil-L-fenilalanina. Ester metil aspartílico de la enilalanina.					
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones		
Para todas las categorías, excepto:	BPF				
<u>.                                      </u>	·		·		

Caramelos3	3,000 mg/kg	Duros y blandos
Turrón y mazapán3	3,000 mg/kg	

Chocolate y productos de imitación3	3,000 mg/kg	
Harinas preparadas3	1,700 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados3	1,000 mg/kg	
Goma de mascar3	10,000 mg/kg	
Bebidas alcohólicas 3	BPF	
Suplementos alimenticios3	5,500 mg/kg	

4. ASPARTAME-ACESULFAME			
Sinónimos: [2-Carboxi-1-(N-(1-metoxicarbonil- etanaminio 6-metil-4-oxo-1,2,3-oxatiazin-3-ida-2,2-d aspartame/acesulfame. Acesulfame-aspartame. acesulfamo	ióxido. APM-Ace. Sal de		962
Categoría de alimento	Límite máximo	-	Observaciones
Para todas las categorías, excepto:	BPF		
Harinas Preparadas8	1,000 mg/kg		

5. CICLAMATOS		
		SIN
ACIDO CICLAMICO		952 (i)
CICLAMATO DE CALCIO		952 (ii)
CICLAMATO DE SODIO		952 (iv)
Sinónimos: Ciclamatos		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas alcohólicas4	250 mg/kg	
Productos de confitería4,5	500 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados4	250 mg/kg	
Leche fermentada ó acidificada4	250 mg / kg	
Ates, jaleas y mermeladas4	100 mg / kg	
Frutas y hortalizas en conserva, envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico4	1,000 mg/kg	
Postres a base de cereales4	250 mg/kg	
Postres a base de agua con aromas de frutas	250 mg/kg	
Dulces a base de leche4	250 mg/kg	
Productos de panificación	1,600 mg/kg	
Harinas preparadas	1,600 mg/kg	
Salsas y productos análogos4	500 mg/kg	
Goma de mascar4	3,000 mg / kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas4, congelados4, polvos 4,7, concentrados 4.7 y concentrados de manufactura 4.7	350 mg/L	
Productos de cacao y chocolate4	500 mg/kg	
Aderezos4	500 mg/kg	
Suplementos alimenticios4	1,250 mg/kg	

6. GLUCOSIDOS DE ESTEVIOL			
Sinónimos: Estevia, stevia, esteviosidos de glicerol, rebaudiosido A			960
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Bebidas saborizadas no alcohólicas9, congelados9,	200 mg/L		

polvos7·9, concentrados7·9 y concentrados de manufactura7·9		
Productos lácteos fermentados y acidificados9	200 mg/kg	
Dulces a base de leche9	330 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados9	270 mg/kg	

Frutas y hortalizas en conserva, envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico9	330 mg/kg	
Ates, jaleas y mermeladas9	360 mg/kg	
Fruta cristalizada9	40 mg/kg	
Pastas de frutas y hortalizas9 Pulpas de frutas y hortalizas9 Purés de frutas y hortalizas 9 Salsas de frutas y hortalizas9	330 mg/kg	
Cereales para desayuno9	350 mg/kg	
Postres a base de cereales9	165 mg/kg	
Postres a base de agua con aroma de frutas	350 mg/kg	
Productos cárnicos9·11	100 mg/kg	

Productos de la pesca9·12	100 mg/kg	
Aderezos9	350 mg/kg	
Mostaza9	130 mg/kg	
Alimentos preparados concentrados y condensados9	50 mg/kg	Sopas y caldos
Salsas y productos análogos 7.9	350 mg/kg	
Néctares9	200 mg/kg	
Café, té y sus derivados9·14	200 mg/kg	
Alimentos preparados o semipreparados9	170 mg/kg	
Bebidas alcohólicas9	200 mg/kg	
Suplementos alimenticios9·13	2,500 mg/kg	
Leche, leche saborizada, fórmula láctea y producto lácteo combinado saborizado/aromatizado 9	200 mg/kg	
Otros quesos, quesos frescos saborizados (petit) 9	330 mg/Kg	
Alimentos dietéticos para usos médicos especiales	350 mg/kg	
Bebidas a base de soya	200 mg/kg	
Edulacorantes de mesa incluyendo aquellos que contienen edulcorantes de alta intensidad,	BPF	
Goma de mascar	3500 mg/kg	
Cafe, sustitutos de cafe, té, infusiones herbales y otras bebidas de cereal y granos excluyendo cocoa	200 mg/Kg	

Sinónimos: N-[N-(3,3-Dimetilbutil)-L-alfa-aspartil]-L-f Neotame	enilalanina 1-metil éster.	SIN:	961.
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Aperitivos listos para el consumo	32 mg/kg		
Bebidas saborizadas no alcohólicas, congelados, polvos7, concentrados7 y concentrados de manufactura7	33 mg/L		
eche, leche saborizada, fórmula láctea y producto ácteo combinado saborizado/aromatizado	20 mg/kg		
eche fermentada o acidificada	20 mg/kg		

Bebidas alcohólicas 33 mg/kg

2/10/2020	DOI* - Diai	no Oficial de la Federación
Café, té y sus derivados14	50 mg/kg	
Concentrados para néctares de hortalizas7	65 mg/kg	
Cereales para desayuno, incluidos las hojuelas de avena	160 mg/kg	
Decoraciones (p. ej, para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100 mg/kg	
Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF	
Margarina	10 mg/kg	
Ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de papas, y productos para untar en emparedados excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces.	33 mg/kg	
Dulces de frutas u hortalizas Frutas cristalizadas Frutas cocidas o fritas Frutas confitadas	65 mg/kg	
Frutas y hortalizas secas o deshidratadas Frutas y hortalizas congeladas	100 mg/kg	
Frutas y hortalizas en conserva, envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	33 mg/kg	
Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100 mg/kg	
Goma de mascar	1,000 mg/kg	
Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p.ej., el aderezo para fideos instantáneos)	32 mg/kg	
Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	33 mg/kg	
Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	33 mg/kg	
Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya12	10 mg/kg	
Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	33 mg/kg	
Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	33 mg/ kg	
Mezclas de cacao (jarabes) 1	33 mg/kg	
Mezclas para salsas y gravies	12mg/kg	
Mostazas	12 mg/kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	100 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	
Aderezos y condimentos	32 mg/kg	
Néctares	65 mg/kg	
Productos de panificación, harinas preparadas	80 mg/kg	
Otros azucares y jarabes (p.ej., xilosa y aderezos de azúcar)6	70 mg/kg	

10/2020	DOI - Diai	TIO Official de la l'ederación
Producto de la pesca envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	10 mg/kg	
Postres a base de cereales	33 mg/kg	
Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100 mg/kg	
Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos.	100 mg/kg	
Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100 mg/kg	
Dulces a base de leche	100 mg/kg	
Cacao y sus derivados	80 mg/kg	
Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	
Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	33 mg/kg	

Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas.	33 mg/kg	
Productos análogos a la leche y la crema en polvo	65 mg/kg	
Productos análogos a la crema	33 mg/kg	
Productos de fruta fermentada	65 mg/kg	
Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100 mg/kg	
Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	80 mg/kg	
Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	
Productos para untar a base de fruta (p.e., chutney).	70 mg/kg	
Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas).	33 mg/ kg	
Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuate))	33 mg/kg	
Rellenos de fruta para pastelería	100 mg/kg	
Salsas emulsionadas	65 mg/kg	
Salsas ligeras (p.ej., salsa de pescado)	12 mg/kg	
Salsas no emulsionadas	70 mg/kg	
Sopas y caldos	20 mg/kg	
Vinagre	12 mg/kg	
Suplementos alimenticios	90 mg/Kg	
Ates, jaleas y mermeladas	70 mg/kg	
Productos de confitería	330 mg/kg	

8. NEOHESPIRIDINA DIHIDROCHALCONA		
Sinónimos: Neohesperidina DC, NHDC		E959
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones

12/10/2020

Bebidas saborizadas no alcohólicas, congelados, polvos7, concentrados7 y concentrados de manufactura7

Bebidas a base de leche y productos derivados	50 mg/L	
Bebidas a base de jugo de fruta Postres y productos similares	30 mg/L	
Postres aromatizados a base de agua	50 mg/kg	
Preparados a base de leche y productos	50 mg/kg	
Postres a base de frutas	50 mg/kg	
Postres a base de huevo	50 mg/kg	
Postres a base de cereales	50 mg/kg	
Postres a base de materias grasas Productos de confitería	50 mg/kg	
Productos de confitería	100 mg/kg	
Productos de confitería a base de cacao o de frutos secos	100 mg/kg	
Productos de confitería a base de almidón	150 mg/kg	
Goma de mascar	400 mg/kg	

Pastas para untar a base de cacao, leche, frutos secos o grasas	50 mg/kg	
Sidras	20 mg/L	
Helados	50 mg/kg	
Fruta enlatada o embotellada	50 mg/kg	
Ates, jaleas y mermeladas	50 mg/kg	
Conservas agridulces de frutas y hortalizas	100 mg/kg	
Preparados de frutas y hortalizas	50 mg/kg	
Conservas y semiconservas agridulces de pescado y escabeches, de pescado, crustáceos y moluscos	30 mg/kg	
Salsas	50 mg/kg	
Mostaza	50 mg/kg	
Suplemento alimenticio líquido	50 mg/kg	
Suplemento alimenticio sólido	100 mg/kg	
Cereales para el desayuno, con un contenido de fibra superior al 15%	50 mg/kg	
Sopas	50 mg/L	
Micropastillas para refrescar el aliento	400 mg/kg	
Complementos alimenticios/integradores de regímenes dietéticos a base de vitaminas y/o elementos minerales en forma masticable o de jarabe	400 mg/kg	
Bebidas constituidas por una mezcla de cerveza, sidra, bebidas espiritosas o vino con bebidas no alcohólicas	30 mg/L	
Cono y galletas de barquillo para helado	50 mg/kg	
Cerveza	10 mg/kg	

9. SACARINA Y SUS SALES DE CALCIO, POTASIO Y SODIO.	
Sinónimos: Sal de calcio hidratada del 1,2-bencisotiazolin-3-ona-1,1-dióxido. Sal de calcio del 2,3 dihidro-3-oxobenzisosulfonazol. o-Benzosulfimida de calcio. Sal de potasio hidratada del 1,2-bencisotiazolin-3-ona-1,1-dióxido. Sal de potasio del 2,3 dihidro-3-oxobenzisosulfonazol. o-Benzosulfimida de potasio. Sal de sodio hidratada del 1,2-bencisotiazolin-3-ona-1,1-dióxido. Sal de sodio del 2,3 dihidro-3-oxobenzisosulfonazol. o-Benzosulfimida de sodio. Sacarina soluble.	954

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	

Presentaciones de mesa	20 mg equivalente a una cucharadita de azúcar	
Alimentos elaborados	30 mg por porción	
Productos lácteos fermentados y acidificados	80 mg/kg	
Leche, leche saborizada, fórmula láctea y producto lácteo combinado saborizado/aromatizado	80 mg/kg	
Bebidas alcohólicas	80 mg/kg	
Café, té y sus derivados14	200 mg/kg	
Producto de la pesca envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	200 mg/kg	
Postres a base de agua con aroma de frutas	100 mg/kg	
Postres a base de cereales	100 mg/kg	
Pastas de frutas y hortalizas Pulpas de frutas y hortalizas Purés de frutas y hortalizas Salsas de frutas y hortalizas	200 mg/kg	

		1
Productos de la pesca pasteurizados	500 mg/kg	Excepto para productos de la pesca crudos
Productos de la pesca ahumados		
Productos de la pesca salados y secos-salados		
Productos de la pesca semipreparados, crudos o precocidos empanizados o rebozados y congelados		
Productos de la pesca crudos marinados o en salmuera		
Productos de la pesca emulsionados		
Productos de las pesca modificados en su composición		
Productos cárnicos	500 mg/kg	
Productos de panificación	170 mg/kg	
Harinas preparadas	170 mg/kg	
Salsas y productos análogos	160 mg/kg	
Alimentos preparados concentrados y condensados	110 mg/kg	Sopas y caldos
Vinagre	300 mg/kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas, congelados, polvos7, concentrados7 y concentrados de manufactura7	400 mg/ L	
Mostaza	320 mg/kg	
Ates, jaleas y mermeladas	200 mg/kg	
Frutas y hortalizas en conserva envasadas en recipiente de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	200 mg/kg	
Néctares de frutas y hortalizas	80 mg/kg	
Cereales para el desayuno	100 mg/kg	
Chocolate	500 mg/kg	
Cacao en polvo y pasta1	100 mg/kg	
Goma de mascar	2,500 mg/kg	
Productos de confitería	500 mg/kg	
Aderezos y condimentos	1,500 mg/kg	
Suplementos alimenticios	1,200 mg/kg	

10. SUCRALOSA.		_	
Sinónimos: 1,6-Dicloro-1,6-dideoxi-beta-D-fructofuranosil-4-cloro-4-deoxi-alfa-D-galactopiranosido. 4,1',6'-Triclorogalactosacarosa.		SIN:	955
Categoría de alimento Límite máximo			Observaciones
Dulces a base de leche	250 mg /kg		
Cereales para desayuno	1,000 mg/kg		
Helados, sorbetes y bases para helados	320 mg/kg		
Leche, leche saborizada, fórmula láctea saborizada y producto lácteo combinado saborizado/aromatizado	300 mg/Kg		
Bebidas saborizadas no alcohólicas, congelados, polvos7, concentrados7 y concentrados de manufactura7	300 mg/kg		
Postres a base de cereales	250 mg/kg		

Postres a base de agua con aroma de frutas	400 mg/kg	
Pastas de frutas y hortalizas Pulpas de frutas y hortalizas Purés de frutas y hortalizas Salsas de frutas y hortalizas	250 mg/kg	
Goma de mascar	5,000 mg/kg	
Ates, jaleas y mermeladas	450 mg/kg	
Aderezos y condimentos	400 mg/kg	
Productos de confitería	1,800 mg/kg	
Harinas preparadas	700 mg/kg	
Frutas y hortalizas en conserva, envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	400 mg/kg	
Néctares de frutas y hortalizas	300 mg/kg	
Salsas y productos análogos7	450 mg/kg	
Alimentos preparados concentrados y condensados	600 mg/kg	Sopas y caldos
Vinagre	400 mg/kg	
Productos de panificación	650 mg/kg	
Productos lácteos fermentados y acidificados	300 mg/kg	
Productos de cacao y chocolate	800 mg /kg	
Cacao en polvo o pasta1	580 mg/kg	
Cacao en jarabe1	400 mg/kg	
Productos de cacao para untar y rellenos10	400 mg/kg	
Postres y rellenos	250 mg/kg	
Café, té y sus derivados14	300 mg / kg	
Suplementos alimenticios	2,400 mg/kg	
Jarabe de mesa6	1,500 mg /kg	
Edulcorantes de mesa incluidos los que contienen edulcorantes de alta intensidad	BPF	
Aderezos y condimentos	700 mg/Kg	
Frutas congeladas	400 mg/Kg	

### **NOTAS**

- 1 En el producto acabado/ productos finales a base de cacao y productos del chocolate
- 2 No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de acesulfame potásico individualmente o en combinación con la sal de acesulfame-aspartame

- 3 No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de aspartame individualmente o en combinación con la sal de acesulfame-aspartame
- 4 Como ácido ciclámico
- 5 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento 2500mg/kg

- 6 Solo para uso para jarabes para hotcakes y jarabe de arce
- 7 En producto listo para consumo
- 8 Dosis de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartame y acesulfame dividiéndola entre 0.44). El uso combinado de la sal de aspartame y acesulfame con acesulfame potásico o aspartame individual, no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartame (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartame dividiéndola entre 0.68)
  - 9 Como equivalentes de esteviol
  - 10 Sólo para uso en las emulsiones a base de grasa para untar
  - 11 Sólo para uso en la salmuera en la producción de embutidos
  - 12 Sólo en productos agridulces
  - 13 Sólo para complementos masticables
  - 14 Sólo para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar

Los productos que utilicen cualquier edulcorante listado en este anexo, deben declarar en su etiquetado el contenido del edulcorante expresado en mg o g por 100 g del producto.

Los productos con aspartame, deben ostentar la leyenda "FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA"

Los edulcorantes de mesa, cualquiera que sea su forma de presentación, deben cumplir con las disposiciones generales de etiquetado, indicando además la concentración por porción y su IDA correspondiente

#### ANEXO VIII

#### Edulcorantes que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF

1. ERITRITOL			
Sinónimos: 1,2,3,4-Butanetretol. Meso eritritol. Tetr	ahidroxibutano. Ficitol	SIN:	968
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Todas las categorías	BPF		
	-	-	
2. ISOMALTOL			
Sinónimos: Mezcla de 6-0-alfa-d-glucopiranosi glucopiranosil- d-manitol dihidratada. Isomaltulosa Isomalt.			953
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Todas las categorías	BPF		
3. JARABE DE POLIGLICITOL			
Sinónimos: Almidón hidrolizado hidrogenado, polig	lucitol, poliglicitol.	SIN:	964
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Todas las categorías	BPF		
1. LACTITOL			
Sinónimos: Lactositol, lactobiositol		SIN:	966
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Todas las categorías	BPF		
5. MALTITOL JARABE DE MALTITOL		SIN:	965 (i) 965 (ii)
Sinónimos: D-Glucitol. D-Sorbitol.		•	
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Todas las categorías	BPF		
S. MANITOL.			
Sinónimos: Acido cordicépico. D-manitol.		SIN:	421
Categoría de alimento	Límite máximo		Observaciones
Todas las categorías	BPF		
7. SORBITOL		SIN:	420 (i)
JARABE DE SORBITOL			420 (ii)
Sinónimos: D-Glucitol. D-Sorbitol.			
Otras funciones tecnológicas: Estabilizante. Hum	ectante. Incrementador de	volumen.	Secuestrante.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
-----------------------	---------------	---------------

2/10/2020		DOF - Diar	rio Oficial	de la F	Federación	
Todas las categorías		BPF				
8. TAUMATINA						
Sinónimos:			SIN:	95		
Categoría de aliment	0	Límite máximo			Observaciones	
Todas las categorías		BPF				
9. XILITOL.						$\neg$
Sinónimos: No reportado			SIN:	96	7	
Categoría de aliment	0	Límite máximo			Observaciones	
Todas las categorías		BPF				
NOTAS  Los productos que utilicen cualque mg o g por 100g del producto.  Los edulcorantes de mesa a base , EL CONSUMO nombre del edulcorante, o leyenda ar Los edulcorantes de mesa, cualcademás la concentración por porción.	e de POLIOLES EXCESIVO DE náloga. quiera que sea s	(isomaltol, lactitol, manito E ESTE EDULCORANTE	l, sorbitol, E PUEDE	xilito CAU	, , maltitol y eritritol), deben oste SAR EFECTOS LAXANTES"	entar la leyenda "CON en el espacio en bl
		ANEX	KO IX			
Aditivos perr	nitidos en fórm	ulas para lactantes, fórr especiales de	nulas de	conti	nuación y fórmulas para nec	esidades
1. ACIDO ASCORBICO		especiales de	Hatrioloi			
Sinónimos: 2,3-Dehidro-L-t gulofuranolactona. Acido L-ascórbico	reohexono-1,4-la	actona. 3-Ceto-L-	SIN:		300	
Función tecnológica: Antioxidante, masa	agente de reter	nción de color, regulador (	de ácidez,	, ager	nte de tratamiento de harinas,	acondicionador de
Categoría de alimento	Lín	nite máximo			Observaciones	
Fórmulas de continuación	(producto lis Expresados	ng / 100 mL sto para su consumo) en ácido ascórbico y límite para el sodio				
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	(producto lis Expresados	ng / 100 mL sto para su consumo) en ácido ascórbico y límite para el sodio				
2. ACIDO CITRICO Sinónimos: Acido 2-hidroxi-1,2,3-pri Acido cítrico monohidratado.	opan- tricarboxíl	ico. Acido cítrico anhidro	SIN:		330	
Función tecnológica: Regulador de	pH, antioxidant	e, secuestrante, acidificar	nte, acidula	ante		
Categoría de alimento	• •	nite máximo	,		Observaciones	
Fórmulas para lactantes		BPF				
Fórmulas de continuación		BPF				
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición		BPF				
3. ACIDO LACTICO						
Sinónimos: Acido 1-hidroxietano- Acido láctico (I-,d- y dI-)	I-carboxílico. 2	-Hidroxiácido propiónico.	SIN:		270	
Función tecnológica: Acentuador d	e sabor, regulac	lor de pH, acidulante, acio	dificante			

Límite máximo

BPF BPF

BPF

necesidades

Categoría de alimento

Fórmulas para lactantes

Fórmulas

Fórmulas de continuación

para

Observaciones

especiales de nutrición

4. ALMIDONES MODIFICADOS				
	SIN:			
ALMIDON OXIDADO a	1404			
FOSFATO DE MONOALMIDON <sup>b</sup>	1410			
GLICEROLADO DE DIALMIDON °	1411			
FOSFATO DE DIALMIDON d	1412			
FOSFATO DE DIALMIDON FOSFATADO 9	1413			
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO <sup>f</sup>	1414			
ACETATO DE ALMIDON 9	1420			
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO h	1422			
ALMIDON HIDROXIPROPILADO i	1440			
ALMIDON OCTENIL SUCCINATO SODICO i	1450			
ALMIDON OXIDADO ACETILADO k	1451			
	· ·			

Sinónimos: 1 Almidón tostado, a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k Almidón modificado, Dialmidón glicerol, Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxicloruro de fósforo, Dialmidón fosfato fosfatado, Fosfato acetilado de dialmidón, Almidón acetilado, Adipato acetilado de dialmidón, IHidroxipropil almidón.

Función tecnológica: Espesante

Funcion tecnologica. Espesante	T	T
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para necesidades especiales de Nutrición	6, 000 mg / 100 mL solo o combinado (100 ml de producto listo para Consumo)	Sólo aplica al Dialmidon Glicerol Acetilado
	2,000 mg /100 ml (100 ml de producto listo para Consumo)	Sólo aplica al Octenilsuccinato sódico de almidón
	2500 mg /100 ml (100 ml de producto listo para Consumo)	Sólo aplica al Fosfato de dialmidón acetilado, Fosfato de Dialmidón, Hidrolizados o aminoácidos, Fosfato fosfatado de dialmidón
		Hidroxipropil almidón.
		Solo o mezclado
		Sólo en Fórmulas a base de Proteínas Hidrolizados o aminoácidos
	500 mg /100 ml (100 ml de producto listo para consumo)	Sólo aplica al Fosfato de dialmidón acetilado Fosfato de Dialmidón, Hidroxi propil almidón, fosfato fosfatado de dialmidón Solo o mezclado en Fórmulas a base de soya)
Fórmulas de Continuación	6 g /100 ml (100 ml de producto listo para consumo), solo o combinado.	Sólo aplica al Dialmidón Glicerol, Dialmidon Glicerol Acetilado

5. ASCORBATO DE CALCIO			_	_	
Sinónimos: 3-Ceto-L-gulofurano-lact de calcio. Sal de calcio del ácido ascó	ona-enolato de calcio. 2,3-Didehidro-L-tric orbico. Ascorbato cálcico.	o-hexano-1,4-lactona-enolato	SIN:	302	
Función tecnológica: Antiaglutinante	e, antioxidante, agente de retención de co	lor, acondicionador de mas			
Categoría de alimento	Límite máximo	Obser	Observaciones		
Fórmulas de continuación	5 mg / 100 ml Solo o mezclados				
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	5 mg / 100 mL (producto listo para su consumo)				_

6. ASCORBATO DE POTASIO				
Sinónimos: 3-Ceto-L-gulofurano-la de potasio. Sal de potasio del ácido	ctona-enolato de potasio. 2,3-Didehidro-L-trio-hexano-1,4-lactona enolato ascórbico. Ascorbato potásico.	SIN:	303	
Función tecnológica: Antioxidante, agente de retención de color				
Categoría de alimento	Límite máximo	Obser	vaciones	

Fórmulas de continuación	5 mg / 100 mL Solo o mezclado Expresados como ácido ascórbico	
Fórmulas para Necesidades Especiales de Nutrición	5 mg / 100 mL Solo o mezclado Expresados como ácido ascórbico	

Sinónimos: 3-Ceto-l -gulofurano-lac	tona-enolato de sodio. 2,3-Didehidro-L-trio	-hevano-1 4-lactona-enolato de	SIN	301
sodio. Sal de sodio del ácido ascórbio		-Hexano-1,4-laciona-enolate de	GIIN.	
Función tecnológica: Antioxidante,	agente de retención de color			•
Categoría de alimento	Límite máximo	Observa	aciones	
Fórmulas de continuación	5 mg /100 ml			
	Solo o mezclado			
	Expresados como ácido ascórbico			
	dentro de los límites establecidos para el sodio			
Fórmulas para Necesidades	5 mg /100 ml			
Especiales de Nutrición	Solo o mezclado			
	Expresados como ácido ascórbico			
	dentro de los límites establecidos para el sodio			
	3. 3C 22	_		
8. CARBONATO DE POTASIO				
	carbónico. Carbonato potásico. Sal de pot	esis del ásido carbónico	SIN:	501 (i)
SINONIHOS: Sai ulpotasica dei acido	Carbonico. Carbonato potasico. Sai de pot	asio dei acido carbonico.	SIIN.	301 (1)
Función tecnológica: Regulador y e	estabilizante de pH		•	-
Categoría de alimento	Límite máximo	Observa	Observaciones	
Fórmulas para lactantes	200 mg/ 100 mL solo o combinado			
	dentro de los límites de potasio			
Fórmulas para necesidades	200 mg/ 100 mL solo o combinado			
especiales de nutrición	dentro de los límites de potasio			
Fórmulas de continuación	BPF solo o combinado dentro de los límites de potasio			
	minos de potacio			
9. CARBONATO HIDROGENADO D	E POTASIO			
Sinónimos:	E FOTAGIO		SIN:	501 (ii)
	estabilizanto do nU		JOIN.	301 (11)
Función tecnológica: Regulador y e	ii	Ohaami	!	
Categoría de alimento	Límite máximo	Observa	aciones	
Fórmulas para lactantes	200 mg/ 100 mL solo o combinado dentro de los límites de potasio			
Fórmulas para necesidades	200m g/ 100 mL solo o combinado	_		_
especiales de nutrición	dentro de los límites de potasio			
Fórmulas de continuación	BPF solo o combinado dentro de los			
	límites de potasio			
10. CARBONATO DE SODIO				
Sinónimos: Sal de sodio del ácido ca	arbónico. Carbonato sódico.		SIN:	500 (i)
Función tecnológica: Regulador y e	estabilizante de pH			
				·
Categoría de alimento	Límite máximo	Observa	aciones	

necesidades

200 mg/ 100 mL solo o combinado dentro de los límites de sodio

BPF solo o combinado dentro de los límites de potasio

Fórmulas para especiales de nutrición

Fórmulas de continuación

11. CARBONATO HIDROGENADO DE SODIO						
Sinónimos:			SIN:	500 (ii)		
Función tecnológica: Regulador y estabilizante de pH						
Categoría de alimento Límite máximo Observaciones						
Fórmulas para lactantes	200 mg/ 100 mL solo o combinado dentro de los límites de sodio					
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	200 mg/ 100 mL solo o combinado dentro de los límites de sodio					
Fórmulas de continuación	BPF solo o combinado dentro de los límites de sodio					

12. CARRAGENINA					
CARRAGENATO DE AMONIO <sup>a</sup> CARRAGENATO DE CALCIO <sup>b</sup> CARRAGENATO DE POTASIO <sup>c</sup> CARRAGENATO DE SODIO <sup>d</sup>					
Sinónimos: a,b,c,dPolisacárido de D-q Hipnean. Carragenina semielaborada	galactosa y 3,6-anhidro-galactosa y Euc	hemana. Iridofican. Furcerelan.	SIN:	407	
Función tecnológica: Espesante, ge	elificante, estabilizante, emulsificante, incre	ementador de volumen	•	-	
Categoría de alimento	Límite máximo	Observa	servaciones		
Fórmulas para lactantes	30 mg / 100 ml Solo o mezclado (producto listo para consumo)		rragenina pase de leche o a base soya		
	100 mg / 100 ml (producto listo para consumo	Sólo carr Fórmulas líquidas a hidrolizada y/o	a base de prot	eína	
Fórmulas de continuación	30 mg / 100 ml solo o mezclado	Sólo carragenina Fórmulas líquidas a base de leche o a base de soya		a base	
	100 mg / 100 ml (producto listo para consumo)	Sólo carr Fórmulas líquidas a hidrolizada y/o	a base de prot	eína	

13. CITRATO DE CALCIO					
Sinónimos: Sal tricálcica del ácido 2-hidroxi-1,2,3-propantricarboxílico. Sal de calcio del ácido cítrico. Citrato cálcico. Citrato tricálcico.					
Función tecnológica: Regulador de pH, secuestrante, estabilizante, antioxidante					
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones			
Fórmulas para lactantes	BPF				
Fórmulas de continuación	BPF				
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	BPF				

14. CITRATO DIHIDROGENADO DE SODIO					
Sinónimos: Citrato monosódico, citrato monobásico de sodio SIN: 33:				331(i)	
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, regulador de pH					
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones			
Fórmulas para lactantes	BPF				
Fórmulas de continuación	BPF				
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	BPF				

## 15. CITRATO TRIPOTASICO

<b>Sinónimos:</b> Sal tripotásica del ácido 2-hidroxipropan-1,2,3-tricarboxílico. Sal tripotásica del ácido beta hidroxitricarboxílico. Sal tripotásica del ácido cítrico. Citrato de potasio.			SIN:	332 (ii)
Función tecnológica: Regulador de pH, estabilizante, emulsificante, antioxidante, secuestrante				
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones		
Fórmulas para lactantes	BPF	Dentro de los límites de potasio		
Fórmulas de continuación	BPF	Dentro de los límites de potasio		
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	BPF	Dentro de los lím	nites de potasi	0

Sinónimos: Sal trisódica del ácido 2-hidroxipropan-1,2,3-tricarboxílico. Sal tripotásica del ácido beta-hidroxi- tricarboxílico. Sal trisódica del ácido cítrico. Citrato de sodio.				
Función tecnológica: Regulador de pH, emulsificante, antioxidante, secuestrante				
Límite máximo	Observaciones			
BPF	Dentro de los límites de sodio			
BPF	Dentro de los límites de sodio			
BPF	Dentro de los lí	mites de sodic	)	
	cítrico. Citrato de sodio.  pH, emulsificante, antioxidante, secuestra  Límite máximo  BPF  BPF	cítrico. Citrato de sodio.  pH, emulsificante, antioxidante, secuestrante  Límite máximo  BPF  Dentro de los lí  BPF  Dentro de los lí	cítrico. Citrato de sodio.  pH, emulsificante, antioxidante, secuestrante  Límite máximo  BPF  Dentro de los límites de sodio  BPF  Dentro de los límites de sodio	

17. DIALMIDON GLICEROL ACETILADO					
Sinónimos: Almidón modificado. Glid	Sinónimos: Almidón modificado. Glicerol de dialmidón acetilado SIN: 1423			1423	
Función tecnológica: Emulsificante, espesante					
Categoría de alimento	Categoría de alimento Límite máximo Observaciones				
Fórmulas de continuación	6,000 mg/100 mL	Solos o mezclados			
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	6,000 mg/100 mL	Solos o mezclados			

18. DIOXIDO DE CARBONO			_	_
Sinónimos: Anhídrido del ácido carb	ónico.		SIN:	290
Función tecnológica: Regulador de acidez, gas de envasado, gasificante, regulador de pH, propulsor, conservador				
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones		
Fórmulas para lactantes	BPF			
Fórmulas de continuación	BPF			
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	BPF			

19. ESTERES CITRICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL					
Sinónimos: Mezcla de ésteres de ád diglicéridos del ácido cítrico. Esteres d	SIN:	472 (c)			
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante					
Categoría de alimento	Límite máximo	Observa	aciones		
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición					
	900 mg/ 100 mL	En fórmulas líquidas a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos			

20. ESTERES DE ASCORBILO							
PALMITATO DE ASCORBILO.					SIN:		304
<b>Sinónimos:</b> Ester ascorbílico del ácido hexadecanoico. gulofuranolactona. Palmitato ascorbílico.	Ester	ascorbílico	del	ácido	palmítico.	6-Pa	almitol-3-ceto-L-

Función tecnológica: Antioxidante, estabilizante, emulsificante, espesante, gelificante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Fórmulas de continuación	5 mg / 100 ml	Sólo o combinado	
Fórmulas para lactantes	1 mg /100 ml	Sólo o combinado	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	1 mg / 100 ml	Sólo o combinado	

Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	1 mg / 100 ml	Sólo o combinad	0	
21. ESTERES DIACETILTARTARICO	DS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DEL GI	LICEROL		
Sinónimos: Esteres de glicerol mezo alimentos. Esteres de mono y diglicér	clados de los ácidos moni y diacetiltartáric ridos del ácido diacetil tartático.	o y ácidos grasos de grasas de	SIN:	472 (e)
Función tecnológica: Emulsificante,	estabilizante.			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observa	aciones	
Fórmulas para lactantes	240 mg/ 100 mL (producto listo para consumo)	En fórmulas a base do y/o amin		olizada
22. GOMA DE ALGARROBO				
Sinónimos: Algarrobo. Goma garrofí	n. Goma de semillas de algarrobo		SIN:	410
Función tecnológica: Espesante, es	stabilizante, emulsificante, gelificante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observa	ciones	
Fórmulas de continuación	100 mg /100 ml (producto listo para consumo)			
Fórmulas para lactantes	100 mg /100 ml (producto listo para consumo)			
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	100 mg /100 ml (producto listo para consumo)			
23. GOMA GUAR			·	
Sinónimos: Polisacáridos de alto per	so molecular derivados de galactomanana	s. Harina guar.	SIN:	412
Función tecnológica: Estabilizante,	espesante, emulsificante, incrementador	de volumen, gelificante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observa	iciones	
Fórmulas de continuación	100 mg /100ml (producto listo para consumo)			
Fórmulas para lactantes	100 mg /100ml (producto listo para consumo)	En fórmulas líquid proteínas hi		ga
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	100 mg /100ml (producto listo para consumo)	En fórmulas líquid proteínas hi		ga
O4 COMA VANITANIA				
24. GOMA XANTANA			OIN	445
Sinónimos:			SIN:	415
	estabilizante, espesante, gelificante, espe			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observa	iciones	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	100 mg/ 100 mL Solo o combinado (producto listo para consumo)			

Sinónimos: Dihidróxido de calcio. Hidróxido cálcico. Hidrato de calcio.			526
pH, endurecedor, regulador de acidez			
Límite máximo	Observa	ciones	
200 mg /100 mL solo o combinado dentro de los límites de calcio			
200 mg /100 mL solo o combinado dentro de los límites de calcio			
BPF solo o combinado dentro de los límites de calcio			
Sinónimos: Hidróxido potásico. Hidrato de potasio. Potasa caústica.		SIN:	525
рН			
	pH, endurecedor, regulador de acidez  Límite máximo  200 mg /100 mL  solo o combinado dentro de los límites de calcio  200 mg /100 mL  solo o combinado dentro de los límites de calcio  BPF  solo o combinado dentro de los límites de calcio  ato de potasio. Potasa caústica.	DH, endurecedor, regulador de acidez  Límite máximo  200 mg /100 mL  solo o combinado dentro de los límites de calcio  200 mg /100 mL  solo o combinado dentro de los límites de calcio  BPF  solo o combinado dentro de los límites de calcio  ato de potasio. Potasa caústica.	DH, endurecedor, regulador de acidez  Límite máximo  200 mg /100 mL solo o combinado dentro de los límites de calcio  200 mg /100 mL solo o combinado dentro de los límites de calcio  BPF solo o combinado dentro de los límites de calcio  SIN:

26. HIDROXIDO DE POTASIO				
Sinónimos: Hidróxido potásico. Hidrato de potasio. Potasa caústica.			SIN:	525
Función tecnológica: Regulador de	рН		-	-
Categoría de alimento	Límite máximo	Observ	aciones	
Fórmulas para lactantes	200 mg /100 mL solo o combinado dentro de los límites de potasio (producto listo para su consumo)			
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	200 mg /100 mL (producto listo para su consumo) solo o combinado dentro de los límites de potasio			
Fórmulas de continuación	BPF (producto listo para su consumo) solo o combinado dentro de los límites de potasio			

27. HIDROXIDO DE SODIO				
Sinónimos: Hidróxido sódico. Hidrato de sodio. Sosa caústica.			SIN:	524
Función tecnológica: Regulador de pH				
Categoría de alimento	Límite máximo	Observa	aciones	
Fórmulas para lactantes	200 mg /100 mL solo o combinado dentro de los límites de sodio (producto listo para su consumo)			
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	200 mg /100 mL solo o combinado dentro de los límites de sodio (producto listo para su consumo)			
Fórmulas de continuación	BPF solo o combinado dentro de los límites de sodio (producto listo para su consumo)			

## 28. LECITINA

etanolamina y fosfatidil inositol, com	de acetona-fosfátidos insolubles incluye binada con varias cantidades de otras sus folípidos. Fosfátidos. Lecitina parcialment sol (Helianthus annuus)	stancias tales como triglicéridos,	SIN:	SIN: 322 <del>i</del>
Función tecnológica: Antioxidante,	emulsificante, estabilizante, espesante, ge	elificante, coadyuvante en el trata	miento de	harinas
Categoría de alimento	Límite máximo	Observa	ciones	
Fórmulas de continuación	500 mg/100 mL (producto listo para su consumo)			
Fórmulas para lactantes	500 mg/100mL (producto listo para su consumo)	Si se añade más de c Nivel máx. De cada u proporcionalmente en sustancias p	no se deb función de	e reducir
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	500 mg/100mL (producto listo para su consumo)	Si se añade más de c Nivel máx. De cada u proporcionalmente en sustancias p	no se deb función de	e reducir
diglicéridos.	y diglicéridos. Monopalmitina. Mono y d			471
	e, estabilizante, espesante, acondicionador  Límite máximo	Observa		
Categoría de alimento  Fórmulas de continuación	400 mg/100 mL (producto listo para su consumo)	Observa	Ciones	
Fórmulas para lactantes	400 mg/100 mL (producto listo para su consumo)			
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	400 mg/100 mL (producto listo para su consumo)			
30. NITROGENO				
Sinónimos: No reportado.			SIN:	941
Función tecnológica: Gas de enva	sado, propulsor, coadyuvante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observa	ciones	
Fórmulas para lactantes	BPF			
Fórmulas de continuación	BPF			

31. PECTINAS				
Sinónimos: Pectina. Pectina amidada. Pectina poligalacturónico y sus sales de amonio, calcic Pectato de calcio. Pectato potásico. Pectato de p		440		
Función tecnológica: Emulsificante, gelificante,	espesante, estabilizante			I
Categoría de alimento	Límite máximo	Observac	iones	
Fórmulas de continuación	1,000 mg / 100 ml solo o mezclado Producto listo para su consumo			
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	1,000 mg / 100 ml solo o mezclado Producto listo para su consumo			

32. TOCOFEROLES	
	SIN:

BPF

necesidades

Fórmulas para especiales de nutrición

Fórmulas

D-ALFA-TOCOFEROL CONCENTRADO <sup>a</sup>			307 (a)
TOCOFEROLES CONCENTRADOS. (MEZCLA) b			307 (b)
DL-ALFA-TOCOFEROL°			307 (c)
	fa tocoferol. que contienen: d-alfa, d-beta-, d-gama-, c ,8,12-trimetiltridecil)-2H-1-benzopiran-6-o		trimetildecil)-6-cromanol. dl-
Función tecnológica: Antioxidante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Fórmulas de continuación	3 mg/ kg de grasa Solo o mezclado	D-alfa tocoferol concentrado	
	3 mg/ 100 ml Solo o mezclado	Tocoferoles concentrados (mezcla)	
Fórmulas para lactantes	1 mg / 100 mL solo o en combinación	Tocoferoles concentrados (mezcla)	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	1 mg / 100 mL solo o en combinación	Tocoferoles concentrados (mezcla)	

(Continúa en la Cuarta Sección)