

- En proteína 3 %
- En almidón 10 %
- En azúcares 5 %
- Dextrinas y derivados 1,5 %

Gelificantes y gomas:

- (E-400) Acido algínico 1 %
- (E-401) Alginato de sodio 1 %
- (E-402) Alginato de potasio 1 %
- (E-408) Agar Agar 1 %
- (E-407) Carragenatos y carrageninas. 1 %
- (E-410) Goma garrofin 1 %
- (E-412) Harina de guar o goma guar. 0,5 %
- (E-415) Goma xantana 1 %
- (E-468) Carboximetilcelulosa 0,5 %
- (Sólo en salchichas que se comercialicen sin piel.)
- (E-405) Alginato de propilen-glicol. 1 %

Máximo total de gelificantes y gomas 1 por 100.

- (E-420) Sorbitol B.P.F.
- (E-421) Manitol B.P.F.
- (E-422) Glicerol B.P.F.

- (E-471) Mono y diglicéridos de ácidos grasos.
- (E-472) Esteres acéticos, lácticos, cítricos, tartáricos, etc., de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos 0,5 por 100 sobre producto graso.
- (E-473) Sucroésteres
- (E-474) Sucroglicéridos

Polifosfatos:

- (E-450 a) Difosfato o pirofosfato disódico
- (E-450 a) Difosfato o pirofosfato trisódico
- (E-450 a) Difosfato o pirofosfato tetrasódico.
- (E-450 a) Difosfato o pirofosfato tetrapotásico
- (E-450 b) Trifosfato pentasódico
- (E-450 b) Trifosfato pentapotásico
- (E-450 c) Polifosfato de sodio
- (E-450 c) Polifosfato de potasio
- (E-338) Ortofosfato de sodio
- (E-340) Ortofosfato de potasio

El producto terminado no contendrá más que 8.000 p.p.m. de fosfatos de los cuales 3.000 p.p.m. corresponderán a los polifosfatos añadidos expresados en P₂ O₅.

III. Antioxidantes:

- (E-300) Ac-l-ascórbico 500 p.p.m.
- (E-301) Ascorbato de sodio
- (E-304) Palmitato de ascorbilo sobre grasa 500 p.p.m.
- Tocoferol B.P.F.
- (E-270) Acido láctico y sus sales B.P.F.
- (E-330) Acido cítrico y sus sales B.P.F.

IV. Modificadores organolépticos:

- Glutamato monosódico y ácido glutámico 2 000 p.p.m.
- Acido guanflico y sus sales de sodio y potasio. 500 p.p.m.
- Acido inosínico y sus sales de sodio y potasio.
- Glucó delta lactona 500 p.p.m.
- Aromas naturales B.P.F.
- Aromas artificiales (listas positivas) B.P.F.
- Extractos y oleorresinas B.P.F.
- Hidrolizado de proteínas 0,5 por 100.
- Hidrolizado de levaduras B.P.F.
- Extractos de humo B.P.F.

Colorantes:

- Dosis máximas de colorantes artificiales 300 p.p.m.
- Dosis máximas de colorantes naturales B.P.F.
- (E-100) Curcumina.
- (E-101) Lactoflavina (Riboflavina).
- (E-102) Tartracina (amarillo A-2).
- (E-104) Amarillo de quinoleína (amarillo A-3).
- (E-110) Amarillo anaranjado S.
- (E-120) Cochinilla (ácido carmínico).
- (E-122) Azorrubina (rojo A-1).
- (E-123) Amaranto (rojo A-3).
- (E-124) Rojo cochinilla (Ponceau A. R. o rojo A-4).
- (E-127) Eritrosina.
- (E-150) Caramelo. Red 2 G.
- (E-160) Carotenoides:
 - Carotenoides alfa, beta y gamma.
 - Bixina.

- Capsantina.
- Capsorrubina.
- Licopeno.

(E-161) Xantofilas:

- Flavoxantina.
- Luteína.

(E-162) Betanina.
(E-163) Antocianos.

La presencia de:

- (E-320) Butilhidroxianisol (BHA).
- (E-321) Butilhidroxitolueno (BHT).
- Terbutil-hidroquinona (BHQ).
- (E-310) Galato de propilo.
- (E-311) Galato de octilo.
- (E-312) Galato de dodecilo.

En los productos cárnicos tratados por el calor en los que se utilice manteca de cerdo que contengan estos antioxidantes no podrán sobrepasar la cantidad de 100 miligramos por kilogramo sobre la cantidad de manteca añadida.

4124

RESOLUCION de 23 de enero de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad, por la que se aprueba la lista positiva específica de aditivos autorizados para uso en la elaboración de fiambre de lomo.

Ilustrísimo señor:

En base a lo establecido en el punto 2 del artículo 2.º del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, y en la disposición final segunda del Real Decreto 3452/1977, de 16 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» de 24 de enero de 1978), sobre regulación de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, el Ministerio de Sanidad y Consumo es el Organismo responsable de todo lo que afecta a aditivos en relación con cada grupo de alimentos o productos, o para casos concretos o determinados.

Asimismo y de acuerdo con el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, sobre registro general sanitario de alimentos, la autorización de los aditivos se realizará por la Dirección General de Salud Pública, de la Subsecretaría para la Sanidad, sin cuyo requisito previo y preceptivo no serán inscritos en el Registro.

Por tal motivo y como complemento a la Orden de la Presidencia del Gobierno de 5 de noviembre de 1981 por la que se aprueba la norma de calidad para los fiambres de lomo («Boletín Oficial del Estado» del 9), esta Subsecretaría, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha tenido a bien resolver:

Artículo 1.º Queda aprobada la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de fiambre de lomo.

Art. 2.º La relación de aditivos contenidos en estas listas positivas puede ser modificada por el Ministerio de Sanidad y Consumo, en el caso de que posteriores conocimientos científicos o técnicos y/o conveniencias de la salud pública así lo aconsejen.

Art. 3.º La Dirección General de Salud Pública aplicará los condicionamientos del principio de transferencia en aquellos casos en que esté suficientemente justificado.

Art. 4.º El contenido de estas listas positivas no excluye del cumplimiento de las exigencias que establece, a efectos de registro general sanitario de aditivos, el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, sobre registro sanitario de alimentos («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre).

Art. 5.º Queda prohibida la utilización de cualquier otro aditivo que no figure en la lista positiva que se incluye como anexo de esta Resolución.

Lo que comunico a V. I.

Madrid, 23 de enero de 1982.—El Subsecretario, Luis Valenciano Clavel.

Ilmo. Sr. Director general de Salud Pública.

ANEXO

Lista positiva específica de aditivos autorizados para uso en la elaboración de fiambre de lomo

I. Conservadores

- (E-200) Acido sórbico y/o
- (E-201) Sorbato de sodio 1.000 ppm.
- y/o
- (E-202) Sorbato de potasio
- (E-250) Nitrito de sodio 125 ppm. (1)
- (E-252) Nitrato de potasio
- (E-251) Nitrato de sodio 200 ppm.

II. Estabilizadores y emulsionantes			
Gelificantes y gomas			
(E-400)	Acido algínico		
(E-401)	Alginato de sodio		
(E-402)	Alginato de potasio		
(E-406)	Agar-agar		
(E-407)	Carragenatos y carrageninas	0,2 ppm.	
(E-410)	Goma garrofin		
(E-412)	Harina de guar o goma guar		
(E-415)	Goma xantana		
(E-405)	Alginato de propilen-glicol		
	Azúcar y miel (expresado en glu- cosa)	1,5 %	
	Féculas	2 %	
Polifosfatos			
(E-450a)	Difosfato o pirofosfato disódico		
(E-450a)	Difosfato o pirofosfato trisódico		
(E-450a)	Difosfato o pirofosfato tetrasódico		
(E-450a)	Difosfato o pirofosfato tetrapotásico		
(E-450b)	Trifosfato pentasódico		
(E-450b)	Trifosfato pentapotásico		
(E-450c)	Polifosfato de sodio		
(E-450c)	Polifosfato de potasio		
(E-339)	Ortofosfato de sodio		
(E-340)	Ortofosfato de potasio		
		El producto terminado no contendrá más de 8.000 ppm. de fosfatos, de los cuales 3.000ppm. corresponderán a los polifosfatos añadidos, expresados en P ₂ O ₅	
III. Antioxidantes			
(E-300)	Ac-l-ascórbico y/o	500 ppm.	
(E-301)	Ascorbato de sodio		
	Tocoferol	B. P. F.	
IV. Modificadores organolépticos			
	Glutamato monosódico y ácido glu- támico	2.000 ppm.	
			Acido guanfilico y sus sales de sodio y potasio 500 ppm.
			Acido inosínico y sus sales de sodio y potasio 500 ppm.
			Glucu delta lactona B. P. F.
			Aromas naturales B. P. F.
			Aromas artificiales (listas positivas) B. P. F.
			Extractos y oleorresinas B. P. F.
			Hidrolizado de proteínas 0,5 %
			Hidrolizado de levaduras B. P. F.
			Extractos de hump B. P. F.
			Colorantes
			Dosis máximas de colorantes artificiales 300 ppm.
			Dosis máximas de colorantes naturales B. P. F.
(E-100)	Curcumina		
(E-101)	Lactoflavina (riboflavina)		
(E-102)	Tartracina (amarillo A-2)		
(E-104)	Amarillo de quinoleína (amarillo A-3)		
(E-110)	Amarillo anaranjado S		
(E-120)	Cochinilla (ácido carmínico)		
(E-122)	Azorrubina (rojo A-1)		
(E-123)	Amaranto (rojo A-3)		
(E-124)	Rojo cochinilla (Ponceau A R o rojo A-4)		
(E-127)	Eritrosina		
(E-150)	Caramelo Red 2 G		
(E-160)	Carotenoides:		
	Carotenoides alfa, beta y gamma		
	Bixiná		
	Capsantina		
	Capsorrubina		
	Licopeno		
(E-161)	Xantofilas:		
	Flavosantina		
	Luteína		
(E-162)	Betanina		
(E-163)	Antocianos		

(1) Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis total no podrá ser superior a 250 ppm.

II. Autoridades y personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

MINISTERIO DE DEFENSA

4125 REAL DECRETO 263/1982, de 12 de febrero, por el que se asciende al empleo de General de Brigada de Ingenieros al Coronel de Ingenieros, Diplomado de Estado Mayor, acn Agustín Lorente Talamas.

Por existir vacante en el empleo de General de Brigada de Ingenieros, en aplicación de la Ley treinta/mil novecientos setenta y tres, de diecinueve de diciembre, una vez cumplidos los requisitos que señala el Decreto mil seiscientos nueve/mil novecientos setenta y siete, de trece de mayo, a propuesta del Ministro de Defensa y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día doce de febrero de mil novecientos ochenta y dos,

Vengo en promover al empleo de General de Brigada de Ingenieros, con antigüedad de doce de febrero de mil novecientos ochenta y dos, al Coronel de Ingenieros, Diplomado de Estado Mayor, don Agustín Lorente Talamas, quedando en la situación de disponible forzoso.

Dado en Madrid a doce de febrero de mil novecientos ochenta y dos.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Defensa,
ALBERTO OLIART SAUSSOL

4126 REAL DECRETO 294/1982, de 18 de febrero, por el que se asciende al empleo de General de Brigada de Artillería al Coronel de Artillería don Cándido García Suárez.

Por existir vacante en el empleo de General de Brigada de Artillería, en aplicación de la Ley treinta/mil novecientos seten-

ta y tres, de diecinueve de diciembre, una vez cumplidos los requisitos que señala el Real Decreto mil seiscientos nueve/mil novecientos setenta y siete, de trece de mayo, a propuesta del Ministerio de Defensa y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día doce de febrero de mil novecientos ochenta y dos.

Vengo en promover al empleo de General de Brigada de Artillería, con antigüedad de dieciocho de febrero de mil novecientos ochenta y dos, al Coronel de Artillería don Cándido García Suárez, quedando en la situación de disponible forzoso.

Dado en Madrid a dieciocho de febrero de mil novecientos ochenta y dos.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Defensa,
ALBERTO OLIART SAUSSOL

MINISTERIO DEL INTERIOR

4127 RESOLUCION de 18 de enero de 1982, de la Dirección de la Seguridad del Estado, por la que se dispone el pase a situación de retirado, del Policía 1.º del Cuerpo de la Policía Nacional don Julio Varela Pena.

Excmo. Sr.: Esta Dirección, en ejercicio de las facultades conferidas por la Ley de 20 de julio de 1957, ha tenido a bien disponer el pase a situación de retirado, a partir del día 13 de abril de 1982, en que cumplirá la edad reglamentaria que las disposiciones legales vigentes señalan para el retiro, del