

2220 ORDEN de 24 de enero de 1985 por la que se aprueba la Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de salchichas crudas.

Al Ministerio de Sanidad y Consumo corresponde la autorización y publicación de las Listas Positivas de Aditivos, en las que se incluyen los que pueden utilizarse en cada grupo de alimentos o productos para consumo humano.

La Dirección General de Salud Pública ha elaborado y propuesto la Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de salchichas crudas que, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha merecido la aprobación de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, tal como dispone el artículo 2.º, 1, del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

En su virtud, en uso de la facultad que le confiere el artículo 4.º, 1, d), de la Ley-26/1984, de 19 de julio,

Este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de Salud Pública, ha tenido a bien disponer:

Primero.-Se aprueba la Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de salchichas crudas, que se publica como anexo a la presente Orden.

Segundo.-La relación de aditivos contenidos en esta Lista Positiva puede ser modificada en el caso de que posteriores conocimientos científicos o técnicos lo aconsejen, y será permanentemente revisable por razones de salud pública o interés sanitario.

Tercero.-El contenido de esta Lista Positiva no excluye el cumplimiento de las exigencias que establecen, a efectos de Registro General Sanitario de Alimentos, el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, y Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

Cuarto.-Queda prohibida en la elaboración de salchichas crudas la utilización de cualquier aditivo que no figure en la Lista Positiva que se incluye como anexo a esta Orden.

Madrid, 24 de enero de 1985.

LLUCH MARTIN

ANEXO

Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de salchichas crudas

	Dosis máxima
1. Colorantes.	
E-100 Curcumina.	BPF
E-120 Cochinilla (ácido carmínico).	50 ppm (1)
E-102 Tartracina.	150 ppm (1)
E-127 Eritrosina.	150 ppm (1)
2. Conservantes.	
2.1 Sulfitos:	
E-221 Sulfito sódico	450 ppm, expresado en SO ₂
E-224 Disulfito potásico o pirosulfito potásico	450 ppm, expresado en SO ₂
3. Antioxidantes.	
3.1 Productos que sólo tienen acción antioxidante:	
E-300 Ac-1-ascórbico	500 ppm
E-301 Ascorbato de sodio	500 ppm
3.2 Sinérgicos de antioxidantes:	
E-330 Acido cítrico.	BPF
E-331 Citrato sódico	BPF
4. Emulsionantes, estabilizantes, espesantes:	
4.1 Féculas, vegetales, almidones.	20.000 ppm
4.2 Azúcares.	5.000 ppm
5. Acidulantes:	
E-270 Acido láctico	BPF
E-325 Lactato de sodio.	BPF
E-326 Lactato de potasio.	BPF

(1) La cantidad máxima de colorantes no podrá ser superior a 150 ppm, sin sobrepasar las dosis parciales.

2221 ORDEN de 24 de enero de 1985 por la que se aprueba la Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de salazones cárnicas curadas o no

Al Ministerio de Sanidad y Consumo corresponde la autorización y publicación de las Listas Positivas de Aditivos, en las que se incluyen los que pueden utilizarse en cada grupo de alimentos o productos para consumo humano.

La Dirección General de Salud Pública ha elaborado y propuesto la Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de salazones cárnicas curadas o no que, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha merecido la aprobación de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, tal como dispone el artículo 2.º, 1, del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

En su virtud, en uso de la facultad que le confiere el artículo 4.º, 1, d), de la Ley 26/1984, de 19 de julio,

Este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de Salud Pública, ha tenido a bien disponer:

Primero.-Se aprueba la Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de salazones cárnicas curadas o no, definidas en el artículo 4, 5, de la Reglamentación Técnico Sanitaria de Industrias, Almacenes al por Mayor y Envasadores de Productos y Derivados Cárnicos Elaborados y de los Establecimientos de Comercio al por Menor de la Carne y Productos Elaborados, aprobada mediante Real Decreto 379/1984, de 25 de enero.

Segundo.-La relación de aditivos contenidos en esta Lista Positiva puede ser modificada en el caso de que posteriores conocimientos científicos o técnicos lo aconsejen, y será permanentemente revisable por razones de salud pública o interés sanitario.

Tercero.-El contenido de esta Lista Positiva no excluye el cumplimiento de las exigencias que establecen, a efectos de Registro General Sanitario de Alimentos, el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, y el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

Cuarto.-Queda prohibida la utilización para uso en la elaboración de salazones cárnicas curadas o no de cualquier aditivo que no figure en la Lista Positiva que se incluye como anexo a esta Orden.

Madrid, 24 de enero de 1985.

LLUCH MARTIN

ANEXO

Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de salazones cárnicas curadas o no

	Dosis máximas
1. Conservadores.	
E-250 Nitrito sódico	75 ppm (1) expresado en nitrito sódico.
E-252 Nitrato potásico	200 ppm (1) expresado en nitrato potásico.
2. Antioxidantes.	
2.1 Productos que tienen sólo acción oxidante:	
E-300 Acido L-ascórbico	500 ppm
E-301 Ascorbato de sodio	500 ppm
2.2 Sinérgico de antioxidantes:	
E-330 Acido cítrico	B.P.F.
E-331 Citrato sódico	B.P.F.
3. Acidulantes:	
E-270 Acido láctico.	B.P.F.
E-325 Lactato sódico.	B.P.F.
E-326 Lactato potásico	B.P.F.
4. Reguladores de la maduración:	
Starters microbianos.	B.P.F.
Azúcar	10.000 ppm.

(1) Cuando se emplean conjuntamente estos aditivos la dosis máxima en el producto no podrá ser superior a 250 ppm, sin sobrepasar las dosis parciales.