RELACION NUMERO 3

RELACION DE BIENES INMUEBLES TRANSFERIDOS POR LOS REALES DECRETOS 611/1987, DE 24 DE ABRIL, Y 331/1985, DE 20 D FEBRERO, CUYOS ALQUILERES SON OBJETO DE TRASPASO

Nombre y uso	Localidad y dirección	Situación jurídica	Superficie m^2	Importe arrendamiento Pesetas 1989
Oficinas.	Barcelona. Av. Cortes Catalanas, 612-614, plantas 1.ª, 2.ª y 3.ª	Arrendamiento.	2.700	30.055.672
	Planta 4.ª	Arrendamiento.	840	9.614.929
	Gerona. Av. Jaime I, 41, 43 y 45, planta 5.ª	Arrendamiento.	328	336.000
	Lérida. Av. Segre, 2, 1.ª	Arrendamiento.	280	2.159.421
	Tarragona. Conde Rius, 2, entresuelo.	Arrendamiento.	350	1.680.000
	Tarragona. Dr. Zamenhoff, 5, entresuelo.	Arrendamiento.	513	2.327.360
		Total		46.173.382

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

21743 *ORDEN de 25 de agosto de 1989 por la que se aprueba la lista positiva de aditivos autorizados en la elaboración de gránulos y copos de patata.*

Entre las funciones que corresponden al Ministerio de Sanidad y Consumo se encuentra la relativa a la autorización y publicación de las listas positivas de aditivos alimentarios, en las que se incluyen los que pueden utilizarse en cada grupo de alimentos o productos para consumo humano.

En base a dichas razones, la Dirección General de Salud Alimentaria y Protección de los Consumidores, a la vista de las exigencias impuestas por los conocimientos científicos y técnicos para la fabricación de gránulos y copos de patata, ha elaborado el correspondiente proyecto de lista positiva de aditivos autorizados.

La presente Orden, que se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 40.4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, tiene el carácter de norma básica, dado que la fijación de las condiciones de empleo de los aditivos alimentarios, con carácter uniforme para todo el territorio nacional, viene exigida, entre otros, por los principios de «unidad del sistema sanitario» y de «garantía de igualdad de todos los españoles en su derecho a la salud».

En su virtud, a propuesta de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, y previo informe de la Comisión Interministeral para la Ordenación Alimentaria,

He tenido a bien disponer:

Artículo único.–Se aprueba la lista positiva de aditivos autorizados para la elaboración de gránulos y copos de patata, que figura como anexo a la presente Orden.

DISPOSICION ADICIONAL

Lo dispuesto en esta Orden se dicta al amparo de lo previsto en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución.

Madrid, 25 de agosto de 1989.

GARCIA VARGAS

Ilmos. Sres. Subsecretario y Director general de Salud Alimentaria y Protección de los Consumidores.

ANEXO

1. *Colorantes*

Número	Denominación	Condiciones de empleo
E-160 a)	Alfa, beta y gamma carotenos.	Exclusivamente para normalizar el color.
E-101	Lactoflavina (Riboflavina).	Dosis máxima de uso: 300 ppm.

2. *Antioxidantes*

Número	Denominación	Condiciones de empleo
E-300	Acido L-ascórbico.	BPF
E-301	L-Ascorbato sódico.	BPF
E-304	Palmitato de ascorbilo.	Dosis máxima de uso: 500 ppm.
E-306	Extractos de origen natural ricos en tocoferoles.	Dosis máxima de uso: 300 ppm.
E-320	Butil-hidroxi-anisol (BHA).	Dosis máxima de uso: 30 ppm, aislados o en conjunto.
E-321	Butil-hidroxi-toluol (BHT).	
E-221	Sulfito sódico.	Dosis máxima de uso: 200 ppm, aislados o en conjunto, expresado en SO_2.
E-222	Sulfito ácido de sodio.	
E-223	Disulfito sódico.	
E-224	Disulfito potásico.	
E-330	Acido cítrico.	BPF

3. *Estabilizantes y emulgentes*

Número	Denominación	Condiciones de empleo
E-450 a) (i).	Difosfato disódico.	5.000 ppm, aislados o en conjunto, expresado en P_2O_5.
E-450 a) (ii).	Difosfato trisódico.	
E-450 a) (iii).	Difosfato tetrasódico.	
E-450 a) (iv).	Difosfato tetrapotásico.	
E-450 b) (i).	Trifosfato pentasódico.	
E-450 b) (ii).	Trifosfato pentapotásico.	
E-471.	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos.	BPF

21744 *ORDEN de 25 de agosto de 1989 por la que se aprueba la lista positiva de aditivos autorizados en la elaboración de platos preparados precocinados y platos preparados cocinados.*

Entre las funciones que corresponden al Ministerio de Sanidad y Consumo se encuentra la relativa a la autorización y publicación de las listas positivas de aditivos alimentarios, en las que se incluyen los que pueden utilizarse en cada grupo de alimentos o productos para consumo humano.

En base a dichas razones, la Dirección General de Salud Alimentaria y Protección de los Consumidores, a la vista de las exigencias impuestas por los conocimientos científicos y técnicos para la fabricación de platos preparados precocinados y platos preparados cocinados, regulados por el Real Decreto 512/1977, de 8 de febrero («Boletín Oficial del Estado» de 2 de abril), modificado por el Real Decreto 3129/1982, de 12 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 24 de noviembre), ha elaborado el correspondiente proyecto de lista positiva de aditivos autorizados.

La presente Orden, que se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 40.4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, tiene el carácter de norma básica, dado que la fijación de las condiciones de empleo de los aditivos alimentarios, con carácter uniforme para todo el territorio nacional, viene exigida, entre otros, por los principios de «unidad del sistema sanitario» y de «garantía de igualdad de todos los españoles en su derecho a la salud».

En su virtud, a propuesta de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, y previo informe de la Comisión interministeral para la Ordenación Alimentaria,

He tenido a bien disponer:

Artículo único.–Se aprueba la lista positiva de aditivos autorizados para la elaboración de platos preparados precocinados y platos preparados cocinados, que figura como anexo a la presente Orden.

DISPOSICION ADICIONAL

La presente Orden se dicta al amparo de lo previsto en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución.

Madrid, 25 de agosto de 1989.

GARCIA VARGAS

Ilmos. Sres. Subsecretario y Director general de Salud Alimentaria y Protección de los Consumidores.

ANEXO

1. *Colorantes*

Número	Denominación	Condiciones de empleo
E-101	Lactoflavina (Riboflavina)	Dosis máxima de uso: 100 ppm.
E-102	Tartracina	Dosis máxima de uso: 300 ppm.
E-110	Amarillo anaranjado S	Dosis máxima de uso: 300 ppm.
E-120	Cochinilla, ácido carmínico	Dosis máxima de uso: 100 ppm.
E-124	Rojo cochinilla A (Ponceau 4R)	Dosis máxima de uso: 300 ppm.
133	Azul brillante FCF	Dosis máxima de uso: 300 ppm.
E-140	Clorofilas	BPF.
E-150	Caramelo (I o normal)	BPF.
E-151	Negro brillante BN	Dosis máxima de uso: 200 ppm.
E-160	Carotenoides:	
a)	Alfa, beta y gamma caroteno	Dosis máxima de uso: 300 ppm.
b)	Bixina, norbixina (Rocou, Annato)	Dosis máxima de uso: 10 ppm. Expresado en bixina.
c)		
d)	Licopeno	Dosis máxima de uso: 200 ppm.
e)	Beta-apo-8'-carotenal	Dosis máxima de uso: 300 ppm.
f)	Ester etílico del ácido beta-apo-8'-carotenóico (C-30)	Dosis máxima de uso: 300 ppm.
E-162	Rojo de remolacha y betanina	BPF.
E-171	Bióxido de titanio	BPF.

La utilización de estos productos en asociación se autoriza en cantidades tales que la suma de los «tantos por ciento» de cada uno, de ellos, referido a su dosis máxima de uso, no debe superar 100.

2. *Conservadores*

Número	Denominación	Condiciones de empleo
E-200	Acido sórbico.	Dosis máxima de uso: 2.000 ppm aislados o en conjunto y expresados en ácido sórbico (1).
E-201	Sorbato sódico.	
E-202	Sorbato potásico.	
E-210	Acido benzoico.	Dosis máxima de uso: 750 ppm aislados o en conjunto y expresado en ácido benzoico (1).
E-211	Benzoato sódico.	
E-212	Benzoato potásico.	