

## ENTES PÚBLICOS DEL ARTÍCULO 6.5 DE LA LEY GENERAL PRESUPUESTARIA

### Personal funcionario

Escala Superior Cuerpo Técnico Seguridad Nuclear y Protección Radiológica (Consejo de Seguridad Nuclear) .....	9
<b>Total personal funcionario .....</b>	<b>9</b>

### Personal laboral

Aeropuertos Españoles y Navegación Aérea .....	150
Comisión Nacional del Mercado de Valores .....	10
Comisión del Mercado de Telecomunicaciones .....	38
Consejo Económico y Social .....	3
Consortio de la Zona Especial Canaria .....	30
Instituto Cervantes .....	12
Instituto Español de Comercio Exterior .....	13
<b>Total personal laboral .....</b>	<b>256</b>
<b>Total entes públicos del artículo 6.5 de la Ley General Presupuestaria .....</b>	<b>265</b>
<b>Total general .....</b>	<b>3.944</b>

## MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

**6156** *REAL DECRETO 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.*

La Directiva 89/107/CE, del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano, fue incorporada al ordenamiento jurídico interno por el Real Decreto 1111/1991, de 12 de julio, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios, aprobada por el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, y modificada por el Real Decreto 1339/1988, de 28 de octubre.

La mencionada Directiva 89/107/CE incluía las distintas categorías de aditivos, y, entre ellas, las de otros aditivos distintos de los colorantes y los edulcorantes, cuyo desarrollo se preveía fuera realizado en un futuro mediante Directivas específicas.

Tal previsión en materia de aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes se ha llevado a cabo a través de la aprobación de la Directiva 95/2/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero, relativa a los aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios, que es objeto de incorporación al ordenamiento jurídico español mediante el presente Real Decreto.

Se pretende mediante este Real Decreto establecer una regulación actualizada de los aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes autorizados en la elaboración de productos alimenticios, así como de sus condiciones de utilización, todo ello con objeto de garantizar

la protección de la salud y la información de los consumidores.

Se pretende, igualmente, evitar los obstáculos a la libre circulación de los alimentos que hayan utilizado aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes en su elaboración, en las condiciones que autoriza el presente Real Decreto a la vez que propiciar la supresión de condiciones desleales entre competidores, dentro del marco de la consecución del mercado interior.

Asimismo, se establecen normas estrictas para el empleo de aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes en los preparados para lactantes y en los preparados de continuación, así como en los alimentos de destete.

Por otra parte, se incluyen en el ámbito de aplicación del presente Real Decreto determinadas sustancias con dualidad de actividad que, como aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes, sin embargo, también, cumplen funciones fitosanitarias y se encuentran reguladas en el Real Decreto 2163/1994, por el que se implanta el sistema armonizado comunitario de comercialización de productos fitosanitarios, y por el Real Decreto 280/1994, por el que se establecen los límites máximos de sus residuos en productos de origen vegetal, incluidas las frutas y hortalizas.

Procede, por tanto, en virtud de las obligaciones derivadas de la pertenencia del Reino de España a la Unión Europea, incorporar al ordenamiento jurídico los preceptos contenidos en la Directiva 95/2/CE, de 20 de febrero, mediante la presente norma se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución y de acuerdo con el artículo 40.4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, a excepción del artículo 8, que tiene su amparo en el artículo 149.1.10.ª de la Constitución y en el artículo 38 de la Ley General de Sanidad.

Para su elaboración han sido consultadas las asociaciones de consumidores y los representantes de los sectores afectados, habiendo emitido informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 31 de enero de 1997,

### DISPONGO:

#### Artículo 1. *Ámbito de aplicación.*

1. El presente Real Decreto tiene por objeto aprobar la lista positiva de los aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, en los términos previstos en los anexos I al VI.

2. El presente Real Decreto se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en otros Reales Decretos que permiten el uso de algunos aditivos alimentarios, que figuran en los anexos de este Real Decreto y que se utilizan como edulcorantes o colorantes.

3. El presente Real Decreto se aplicará asimismo sin que sean afectadas las disposiciones específicas que regulan la composición y denominación de los productos alimenticios.

Los productos y categorías de productos enumerados en los anexos se mencionan en los mismos a los exclusivos efectos de la regulación de los empleos y dosis de los aditivos correspondientes.

4. A efectos del presente Real Decreto, no se considerarán aditivos alimentarios las siguientes sustancias:

a) Las sustancias utilizadas para el tratamiento del agua potable, con arreglo a lo dispuesto en el Real Decre-

to 1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.

b) Los productos que contienen pectinas y derivados de pulpa de manzana desecada o pieles de cítricos, o de mezcla de ambos, por la acción de ácidos diluidos seguido de neutralización parcial con sales de sodio o potasio («pectina líquida»).

c) La goma base para chicle.

d) La dextrina blanca o amarilla, el almidón tostado o dextrinado, el almidón modificado por tratamiento ácido o alcalino, el almidón blanqueado, el almidón modificado por medios físicos y el almidón tratado por enzimas amilolíticas.

e) El cloruro amónico.

f) El plasma sanguíneo, la gelatina comestible, los hidrolizados de proteínas y sus sales, las proteínas lácteas y el gluten.

g) Los aminoácidos y sus sales, a excepción del ácido glutámico, la glicina, la cisteína y la cistina y sus sales correspondientes que no tengan función de aditivos.

h) Los caseinatos y la caseína.

i) La inulina.

5. El presente Real Decreto no será de aplicación a los agentes de tratamiento de la harina, distintos de los emulgentes, entendiéndose como tales aquellas sustancias que se añaden a la harina o masa para mejorar su calidad de cocción.

## Artículo 2. Definiciones.

1. A efectos del presente Real Decreto, se entiende por:

a) Acidulantes: las sustancias que incrementan la acidez de un alimento o le confieren un sabor ácido.

b) Agentes de carga: las sustancias que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.

c) Agentes de recubrimiento incluidos los lubricantes: las sustancias que cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora.

d) Almidones modificados: las sustancias obtenidas por uno o más tratamientos químicos de almidones comestibles, que pueden haber sufrido un tratamiento físico o enzimático y pueden ser diluidos o blanqueados con ácidos o bases.

e) Antiaglomerantes: las sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras.

f) Antiespumantes: las sustancias que impiden o reducen la formación de espuma.

g) Antioxidantes: las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por la oxidación, tales como el enranciamiento de las grasas y los cambios de color.

h) Conservadores: las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismos.

i) Correctores de la acidez: las sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento.

j) Emulgentes: las sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento.

k) Endurecedores: las sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crujientes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o reforzar un gel.

l) Espesantes: las sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.

m) Espumantes: las sustancias que hacen posible formar o mantener una dispersión homogénea de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.

n) Estabilizadores: las sustancias que posibilitan el mantenimiento del estado físico-químico de un alimento. Los estabilizadores incluyen las sustancias que permiten el mantenimiento de una dispersión homogénea de dos o más sustancias no miscibles en un alimento, y también incluyen las sustancias que estabilizan, retienen o intensifican un color existente en un alimento.

ñ) Gases de envasado: los gases distintos del aire, introducidos en un envase antes, durante o después de colocar en él un producto alimenticio.

o) Gases propelentes: los gases diferentes del aire que expulsan los alimentos de un recipiente.

p) Gasificantes: las sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa.

q) Gelificantes: las sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel.

r) Humectantes: las sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de un escaso contenido de humedad en la atmósfera, o que favorecen la disolución de una sustancia sólida en polvo en un medio acuoso.

s) Potenciadores del sabor: las sustancias que realzan el sabor y/o el aroma que tiene un alimento.

t) Sales de fundido: las sustancias que reordenan las proteínas contenidas en el queso de manera dispersa, con lo que producen la distribución homogénea de la grasa y otros componentes.

u) Secuestrantes: las sustancias que forman complejos químicos con iones metálicos.

v) Soportes, incluidos los disolventes soportes: las sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica, y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico, a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso.

2. Conforme al presente Real Decreto se entiende por «alimentos no elaborados»: aquellos que no han sido sometidos a ningún tratamiento que haya alterado sustancialmente su estado inicial. No obstante, podrán ser objeto de operaciones tales como de división, partición, troceado, deshuesado, picado, pelado, mondado, despellejado, molido, cortado, lavado, cepillado, ultracongelado o congelado, refrigerado, triturado o descascarado, envasado o sin envasar, sin perder por ello su condición de alimento no elaborado.

## Artículo 3. Condiciones de utilización.

1. Para el logro de las funciones definidas en el apartado 1 del artículo 2 del presente Real Decreto sólo podrán utilizarse en los productos alimenticios los aditivos alimentarios recogidos en los anexos I, III, IV y V.

2. Los aditivos alimentarios relacionados en el anexo I se podrán utilizar de acuerdo con el principio de «quantum satis» en los productos alimenticios en general, a excepción de aquellos alimentos que figuren en el anexo II, para los cuales se autoriza un número limitado de estos mismos aditivos.

3. Salvo en aquellos casos en los que se disponga específicamente lo contrario por el anexo II, queda prohibida la utilización de los aditivos alimentarios relacionados en el anexo I en:

a) Los alimentos no elaborados, tal y como se definen en el apartado 2 del artículo 2, entendiéndose por tales los siguientes:

1.º La miel, tal y como se define en el Decreto 337/1975, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Norma sobre la miel.

2.º Los aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal.

3.º La mantequilla.

4.º La nata y la leche, incluidas la desnatada, la entera y la semidesnatada, pasterizadas y esterilizadas, incluida la esterilización UHT.

5.º Los productos lácteos fermentados por la acción de organismos vivos, sin aromatizantes.

6.º El agua mineral natural y el agua de manantial, tal como se definen en el Real Decreto 1164/1991, de 22 de julio, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguas de bebida envasada.

7.º El café, excluido el instantáneo aromatizado, y los extractos de café.

8.º El té en hojas sin aromatizantes.

9.º Los azúcares definidos en el Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.

10. La pasta seca.

11. El suero de mantequilla natural sin aromatizantes, excluido el suero de mantequilla esterilizado.

b) Los alimentos para lactantes y niños de corta edad, incluidos los alimentos para niños enfermos, es decir, todos aquellos destinados a un uso especial conforme al Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, aprobada por el Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre, que estarán sujetos a las disposiciones establecidas en el anexo VI.

c) Los productos alimenticios enumerados en el anexo II, los cuales podrán contener sólo aquellos aditivos referidos en ese anexo y aquellos otros referidos en los anexos III y IV, en las condiciones especificadas en los mismos.

4. Los aditivos contenidos en las listas de los anexos III y IV sólo podrán utilizarse en los productos alimenticios mencionados en dichos anexos y en las condiciones allí especificadas.

5. Los aditivos relacionados en el anexo V podrán usarse como soportes o disolventes soportes para aditivos alimentarios en las condiciones allí especificadas.

6. La expresión «quantum satis» utilizada en los anexos del presente Real Decreto, significa que no se especifica ningún nivel máximo de uso. No obstante, los aditivos se utilizarán con arreglo a las buenas prácticas de fabricación a un nivel que no sea superior al necesario para conseguir el objetivo pretendido y a condición de que no confundan al consumidor.

7. Las dosis máximas de utilización que figuran en los anexos se refieren a los alimentos dispuestos para su comercio, salvo en aquellos casos en los que se disponga especialmente la dosis de uso según otro concepto.

8. Las disposiciones contenidas en la presente norma se aplicarán a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial, de conformidad con lo definido en el Real Decreto 2685/1976, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, y su modificación, según el Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre.

#### Artículo 4. *Utilización de aditivos alimentarios distintos de edulcorantes y colorantes en alimentos compuestos.*

1. Sin perjuicio de lo estipulado en otras disposiciones específicas, se podrá permitir la presencia de un aditivo en un alimento compuesto distinto de los mencionados en el apartado 3 del artículo 3, siempre que el aditivo alimentario esté permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto.

2. Asimismo, se podrá permitir la presencia de un aditivo alimentario en un alimento que esté destinado a servir únicamente para la preparación de un alimento compuesto, siempre que este último se ajuste a las disposiciones del presente Real Decreto.

3. Los apartados 1 y 2 no se aplicarán a los preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos de destete, definidos por el Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre, que modifica la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, aprobada por el Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre, excepto cuando se disponga específicamente lo contrario.

#### Artículo 5. *Aditivos de venta directa al consumidor final.*

Serán aditivos de venta directa al consumidor final todos los incluidos en el anexo I, así como los comprendidos entre los números E-620 a E-635, que figuran en el anexo IV.

#### Artículo 6. *Etiquetado.*

Para su comercialización, el etiquetado de los aditivos alimentarios contemplados en este Real Decreto se ajustará a lo dispuesto en el artículo 8 del Real Decreto 1111/1991, de 12 de julio, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de los aditivos alimentarios, aprobada por el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, y modificada por Real Decreto 1339/1988, de 28 de octubre.

#### Artículo 7. *Régimen sancionador*

1. Las infracciones previstas en los apartados posteriores del presente artículo darán lugar a la imposición de las sanciones establecidas en el artículo 36 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, previa la instrucción del expediente correspondiente, conforme a lo establecido en el capítulo VI del Título I de la citada Ley y en el Título IX de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

##### 2. Infracciones leves:

El incumplimiento de lo establecido en el presente Real Decreto, en cuanto no sea considerado como falta grave o muy grave, según preceptúa el artículo 35.A).3.º de la Ley General de Sanidad.

##### 3. Infracciones graves:

a) El incumplimiento de las normas de etiquetado de los aditivos alimentarios regulados por el presente Real Decreto, lo que se considera como supuesto de los previstos en el artículo 35.B).1.º y 2.º de la Ley General de Sanidad.

b) La reincidencia en la comisión de infracciones leves, en los últimos tres meses, según preceptúa el artículo 35.B).7.º de la Ley General de Sanidad.

4. **Infracciones muy graves:**

a) La utilización de un aditivo distinto de colorantes y edulcorantes no incluido en las listas que figuran en los anexos de este Real Decreto, lo que se considera como un supuesto de los previstos en el artículo 35.C). 1.ª y 2.ª de la Ley General de Sanidad.

b) La utilización de los aditivos distintos de colorantes y edulcorantes en alguno de los productos alimenticios relacionados en el apartado 3 del artículo 3, siempre que no existan disposiciones específicas en los anexos II, III y IV que lo permitan, lo que se considera como un supuesto de los previstos en el artículo 35.C). 1.ª y 2.ª de la Ley General de Sanidad.

c) La utilización de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para usos diferentes de los recogidos en cualquiera de los anexos del presente Real Decreto y de su ámbito de aplicación, excepto cuando estos aditivos alimentarios tengan acción como edulcorantes, lo que se considera como un supuesto de los previstos en el artículo 35.C). 1.ª y 2.ª de la Ley General de Sanidad.

d) La utilización de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes en dosis superiores y/o para productos alimenticios distintos de los contemplados en este Real Decreto, lo que se considera como un supuesto de los previstos en el artículo 35.C). 1.ª y 2.ª de la Ley General de Sanidad.

e) La reincidencia en la comisión de faltas graves, en los últimos cinco años, de acuerdo con lo preceptuado en el artículo 35.C). 8.ª de la Ley General de Sanidad.

5. Para la imposición de las sanciones que correspondan se tendrá en consideración el grado de dolo o culpa existente. Asimismo, las sanciones que se impongan serán, en todo caso, independientes de las medidas de policía sanitaria que puedan adoptar las autoridades competentes en defensa de la salud pública.

**Artículo 8. Productos procedentes de terceros países.**

1. Los productos alimenticios procedentes de terceros países, y que contengan los aditivos alimentarios regulados por la presente disposición, deberán cumplir con lo establecido en el presente Real Decreto.

2. Los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes, procedentes de terceros países, que se vayan a utilizar en los productos alimenticios, deberán ajustarse a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

**Disposición adicional única. Título competencial.**

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución y de acuerdo con lo establecido en los artículos 40.4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, a excepción del artículo 8, que tiene su amparo en el artículo 149.1.10.ª de la Constitución y en el artículo 38 de la Ley General de Sanidad.

**Disposición transitoria única. Ámbito de aplicación temporal.**

Queda prohibido la comercialización y el empleo de los aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes y que no se ajusten a lo dispuesto en este Real Decreto a partir del 25 de marzo de 1997. Sin embargo, los productos puestos a la venta o etiquetados antes de dicha fecha podrán comercializarse hasta agotar las existencias, siempre que no ajustándose a lo dispuesto en el presente Real Decreto cumplan con la legislación vigente en la fecha de su entrada en vigor.

**Disposición derogatoria única. Derogación normativa.**

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto, y, en particular:

1. Punto 1: aditivos del anexo I de la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceites vegetales comestibles, aprobada por la Orden de 13 de enero de 1986 («Boletín Oficial del Estado» del 22) y su corrección de errores («Boletín Oficial del Estado» de 11 de febrero).

2. Los aditivos de los apartados 6.1.2, 6.2.1, 6.2.3, 6.2.7.1, 6.2.7.2, 6.2.7.3 y 6.2.7.4 del artículo 6.º; punto d) del apartado 7.1.3 y apartado 7.2.2 del artículo 7.º de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros productos similares, aprobada por Real Decreto 1650/1991, de 8 de noviembre.

3. Aditivos de la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de zumos de frutas y de otros vegetales y sus derivados, aprobada por la Resolución de 21 de abril de 1983, de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 15 de julio).

4. Apartados 8.7.1.2, 8.7.1.3, 8.7.1.4, 8.7.1.5, 8.7.1.6, 8.7.1.8 y 8.7.1.9 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de bebidas refrescantes, aprobada por Real Decreto 15/1992, de 17 de enero.

5. Apartados 3.2 y 3.5 del artículo 3.º de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate, aprobada por Real Decreto 822/1990, de 22 de junio.

6. Punto 7 del anejo único de la modificación de la Norma General de Calidad para la leche en polvo, aprobada por Orden de 11 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 20).

7. Punto 7 del anejo único de la modificación de la Norma General de Calidad para la leche evaporada, aprobada por Orden de 11 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 20).

8. Punto 7 del anejo único de la modificación de la Norma General de Calidad para leche condensada destinada al mercado interior, aprobada por Orden de 11 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 20).

9. Punto 8 del anejo único de la modificación de la Norma General de Calidad para la leche esterilizada, aprobada por Orden de 11 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 20).

10. Punto 8.1, estabilizantes del anejo único de la Norma General de Calidad para la leche UHT destinada al mercado interior, aprobada por Orden de 7 de octubre de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 10) y punto 8 de la modificación de la Norma General de Calidad para la leche UHT, aprobada por Orden de 11 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 20).

11. Puntos 7.3.6, 7.3.7.3 y 7.3.7.4 del anejo único de la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt destinado al mercado interior, aprobada por Orden de 1 de julio de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 3).

12. Puntos 7.2, 7.3, 7.5 y 7.6 del anejo 1 y punto 7 del anejo 2 de las Normas Generales de Calidad para nata y nata en polvo con destino al mercado interior, aprobadas por Orden de 12 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 20).

13. Punto 5 de la Norma para la manteca destinada al mercado nacional, aprobada por Orden de 7 de enero de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 5 de marzo).

14. Punto 4.2.3 de los anexos 1 y 2 y punto 4.2.4 del anexo 3 de las Normas de composición y características específicas para los quesos «Hispánicos» «Ibéricos» y de La Mesta destinados al mercado interior, aprobadas por Orden de 9 de julio de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 17).

15. Modificación de las listas positivas de aditivos autorizados en quesos y quesos fundidos, aprobada por Orden de 3 de mayo de 1988 («Boletín Oficial del Estado» del 13).

16. Puntos 7.1.2, 7.1.3, 7.2.1, 7.3.2 y 7.3.3 del anejo 1 y puntos 7.2, 7.3 y 7.4 del anejo 2 de las Normas de Calidad para quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior, aprobadas por Orden de 29 de noviembre de 1985 («Boletín Oficial del Estado» de 6 de diciembre).

17. Punto 7 del anejo 1 y del anejo 2 de las Normas de Calidad de quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior, aprobadas por Orden de 8 de mayo de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 12), que modifica la Orden de 29 de noviembre de 1985.

18. Punto 7.2.3 de los anexos 1, 2 y 3; punto 7.2 del anejo 4, y puntos 7.2.1 y 7.2.2 del anejo 6 de las Normas de Calidad para los quesos Cheddar, Eddam, Gouda, Emmental, Gruyere y Dana Blu, aprobadas por Orden de 29 de noviembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de diciembre).

19. Puntos 7.2 y 7.3 del anejo único de la Norma de Calidad para la cuajada en el mercado interior, aprobada por Orden de 14 de junio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 28). Punto 7, aditivos aprobados por Orden de 8 de mayo de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 12), que modifica la de 14 de julio de 1983.

20. Puntos 1.2.1 y 1.2.2, aditivos del pan, y puntos 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.7, 2.2.8 y 2.2.9, aditivos de panes especiales del artículo 16.º de la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio de pan y panes especiales, aprobada por Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo.

21. Puntos 1.1.2 y 1.2.3 de la lista modificada de aditivos autorizados para la elaboración de pan y panes especiales, aprobada por Resolución de 27 de julio de 1984, de la Subsecretaría («Boletín Oficial del Estado» de 10 de agosto).

22. Artículo 2.º de la Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975, por la que se señalan los aditivos autorizados para uso en la elaboración de pastas alimenticias («Boletín Oficial del Estado» de 5 de marzo de 1976).

23. Anexo único, aditivos autorizados en la elaboración de productos cárnicos crudos adobados aprobados por la Resolución de 23 de enero de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 19 de febrero).

24. Anexo único, aditivos autorizados para uso en la elaboración de los productos cárnicos tratados por el calor, aprobados por la Resolución de 23 de enero de 1982 de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 19 de febrero).

25. Anexo único, aditivos de la lista positiva específica de aditivos autorizados para uso en la elaboración de fiambre de lomo, aprobada por Resolución de 23 de enero de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 19 de febrero).

26. Puntos 2, 3, 4, 5 y 7 del anejo único, aditivos de la lista positiva de aditivos para la elaboración de jamón cocido y fiambre de jamón, paleta cocida y fiambre de paleta y magro de cerdo y fiambre de magro de cerdo, aprobada por Resolución de 26 de diciembre de 1983, de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 4 de enero de 1984).

27. Puntos 1 y 2 del anexo único, aditivos de la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de lomo embuchado, aprobada por Orden de 24 de enero de 1985 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero).

28. Anexo único, aditivos de la lista positiva de aditivos para uso externo en la superficie de los jamones y paletas para curar después de la salazón, aprobada por Orden de 24 de enero de 1985 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero).

29. Puntos 2, 3, 4 y 5 del anexo único, aditivos de la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de salchichas crudas, aprobada por Orden de 24 de enero de 1985 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero).

30. Puntos 1, 2 y 3 del anexo único, aditivos de la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de salazones cárnicas curadas o no, aprobada por Orden de 24 de enero de 1985 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero).

31. Puntos 2 y 3 del anexo único, aditivos de la lista positiva de aditivos utilizados en la elaboración de chorizo fresco, aprobada por Orden de 28 de mayo de 1985 («Boletín Oficial del Estado» del 6).

32. Artículo 27, lista de aditivos de la Reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, y sus modificaciones: apartados 2, 3, 4, 5, 6, 9 y 10 de la Orden de 24 de enero de 1985; aditivos de la Orden de 18 de marzo de 1988, y artículo 2.º, párrafo sexto, del Real Decreto 645/1989, de 19 de mayo.

33. Puntos 5.2.2, 5.2.3, 5.2.4, 5.2.5 y 6 del anejo único de la Norma de Calidad para confituras, jaleas y mermeladas de frutas, crema de castaña y mermelada de frutas, aprobada por Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo.

34. Anexo. Aditivos de la lista positiva de aditivos autorizados en la elaboración de conservas vegetales «al natural», aprobada por Orden de 12 de mayo de 1989 («Boletín Oficial del Estado» del 24).

35. Puntos 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 y 1.9 de la lista positiva de aditivos incluida en el anejo 1 de las Normas de Calidad para las conservas vegetales, aprobada por Orden de 21 de noviembre de 1984 («Boletín Oficial del Estado» del 30 y su corrección de errores publicada con fecha 10 de enero de 1985).

36. Apartados 1.1.1, 1.1.2, 2.1.1 y 2.1.2 del artículo 10 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre.

37. Apartados 1.2 y 1.3 del anexo único de la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de cervezas, aprobada por Resolución de 2 de diciembre de 1982 (rectificada), de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 21 de enero de 1983).

38. Puntos 2, 3 y 4 de la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales, aprobada por Resolución de 18 de octubre de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 4 de noviembre).

39. Puntos 2, 3, 4, 5 y 6 del artículo 16 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa, aprobada por Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, y su corrección de errores.

40. Apartado a) del artículo 2.º, en lo referente exclusivamente a la dosis de uso del ácido 1-ascórbico

(E-300): hasta 300 mg/l, incluido en la elaboración de zumos de uva en armonización con la normativa comunitaria, aprobada por Real Decreto 1044/1987, de 31 de julio.

41. Antioxidantes, estabilizadores, acidulantes, antiaglutinantes, antiespumantes e incrementadores de aroma de la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de caldos y sopas deshidratadas, aprobada por Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de febrero de 1976).

42. Artículo 10 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de cereales en copos o expandidos, aprobada por Real Decreto 1094/1987, de 26 de junio. Estabilizante y emulgente de la lista modificada de aditivos para cereales en copos o expandidos, aprobada por Orden de 12 de mayo de 1989 («Boletín Oficial del Estado» del 24).

43. Punto 1.1 y punto 2 del anexo I, aditivos de la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceitunas de mesa, aprobada por Resolución de 28 de septiembre de 1983 («Boletín Oficial del Estado» de 8 de octubre).

44. Punto 1.1.5 de la lista, modificada de aditivos para aceitunas de mesa, aprobada por Resolución de 14 de septiembre de 1984 («Boletín Oficial del Estado» del 24) y punto 2.6 de la modificación, aprobada por Orden de 11 de abril de 1988 («Boletín Oficial del Estado» del 22).

45. Los aditivos acidulantes, estabilizadores (emulgentes, espesantes), antioxidantes en componente graso y conservadores del anexo de las listas positivas de aditivos autorizados para uso en la elaboración de caramelos, confites, garrapiñadas, artículos de regaliz y goma de mascar (chicle), aprobadas por Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de febrero de 1976).

46. Artículo 1.º, corrector de la acidez de la lista positiva modificada de aditivos autorizados para la elaboración de caramelos, confites, garrapiñadas, artículos de regaliz y goma de mascar (chicle), aprobada por Orden de 13 de octubre de 1988 («Boletín Oficial del Estado» del 27).

47. Artículo 14, aditivos de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de caramelos, chicles, confites y golosinas, aprobada por Real Decreto 1810/1991, de 13 de diciembre.

48. Apartados 1.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 3.2 y 3.3 del artículo 14 de la Reglamentación técnico-sanitaria de condimentos y especias, aprobada por Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre.

49. Puntos 2 y 3 del anexo aditivos de la lista positiva de aditivos autorizados en la elaboración de gránulos y copos de patata, aprobada por Orden de 25 de agosto de 1989 (corrección en «Boletín Oficial del Estado» de 19 de septiembre).

50. Puntos 3, 4, 5, 6 y 7, y los párrafos b), d) y e) del punto 9, así como los diluyentes de colorantes y los diluyentes o soportes de emulgentes, estabilizadores, espesantes y gelificantes del anexo único de la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de productos de confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería, aprobada por Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 1 de agosto de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 17 de octubre).

51. Puntos 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13 del anexo único de la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de conservas y semiconservas vegetales, aprobada por Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 1 de agosto de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 17 de octubre).

52. Conservadores, antioxidantes, sinérgicos de antioxidantes, espesantes, emulgentes, antiespumantes autorizados para grasas comestibles, margarinas, minarinas y preparados grasos que figuran en el anexo II de la ordenación de las listas positivas de aditivos autorizados para su uso en diversos productos alimenticios, destinados a la alimentación humana, aprobada por Resolución de 8 de abril de 1981, de la Secretaría de Estado para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 4 de junio).

53. Puntos 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 y 1.6 del artículo 11 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración de jarabes, aprobada por Real Decreto 380/1984, de 25 de enero.

54. Puntos 1 y 2.1 del artículo 8.º de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración de harinas, sémolas de trigo y otros productos de la molienda, aprobada por Real Decreto 1286/1984, de 23 de mayo.

55. Aditivos del anexo único de la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de sucedáneos de café, aprobada por Orden de 26 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de marzo).

56. Antioxidantes, estabilizadores (emulgentes, espesantes) y conservadores del anexo único de la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de turrónes y mazapanes, aprobada por Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de febrero de 1976).

57. Puntos 1, 2 y 3 del artículo 9.º de la Reglamentación técnico-sanitaria de sal y salmueras comestibles, aprobada por Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril.

58. Apartados f) y g) del artículo 3.º de la Reglamentación de bebidas derivadas del vino, aprobada por Orden de 11 de diciembre de 1986 («Boletín Oficial del Estado» del 20).

59. Apartados 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 del anexo único de la lista de aditivos autorizados en la elaboración de platos preparados precocinados y platos preparados cocinados, aprobada por Orden de 25 de agosto de 1989 (corrección de erratas en el «Boletín Oficial del Estado» de 19 de septiembre).

60. Apartados II y III del anexo I de la lista modificada positiva de aditivos y otros productos para uso en la elaboración de helados, aprobada por Orden de 8 de enero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 20).

61. Los acidulantes, emulgentes, espesantes, conservadores, antiapelmazantes y aditivos tecnológicos incluidos en la lista positiva de aditivos para la utilización en huevos y ovoproductos, aprobada por la Resolución de 16 de diciembre de 1975, de la Dirección General de Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976).

62. Artículo 10 de la Reglamentación técnico-sanitaria que regula la producción y comercialización de los ovoproductos, aprobada por Real Decreto 1348/1992, de 6 de noviembre.

63. Puntos 7.1, 7.2 y 7.3 del anexo 2 de la modificación de la norma de calidad para la panceta curada destinada al mercado interior, aprobada por Orden de 21 de marzo de 1989 («Boletín Oficial del Estado» del 30).

64. Los antioxidantes, emulsionantes, estabilizantes y espesantes del anexo 9 de la norma de calidad para el salchichón de Málaga, aprobada por Orden de 6 de abril de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 8).

65. Apartados II, III, IV, V y VI del anexo I y el anexo III de la lista positiva de aditivos y otros productos para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos/curados y para tratamiento en superficie

de los mismos, aprobada por Orden de 13 de enero de 1986 («Boletín Oficial del Estado» del 22).

66. Artículo 10 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas, aprobada por Real Decreto 2507/1983, de 4 de agosto.

67. Puntos 11 y 12 del artículo 4.º de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercialización de los vinagres, aprobada por Real Decreto 2070/1993, de 26 de noviembre.

68. Artículo 13 de la Norma de Calidad para el mejillón, almeja y berberecho en conserva, aprobada por Orden de 15 de octubre de 1985 («Boletín Oficial del Estado» del 22).

69. Puntos 2.º, apartado A); 4.º, 5.º, 6.º, 8.º, 9.º y 10.º, apartado B), y 6.º, apartado C), del artículo 6.º del capítulo III de la Reglamentación de las sidras y otras bebidas derivadas de la manzana, aprobada por Orden de 1 de agosto de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 28).

70. Puntos 6.1, 6.2 y 6.3 del artículo 6.º del título II de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de horchata de chufa, aprobada por Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre.

71. Apartados 3.2 y 3.4 del artículo 3.º de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate, aprobada por Real Decreto 823/1990, de 22 de junio.

Disposición final primera. *Facultad de desarrollo.*

Se autoriza al Ministro de Sanidad y Consumo para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de este Real Decreto, así como para la actualización de sus anexos.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 31 de enero de 1997.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Sanidad y Consumo,  
JOSÉ MANUEL ROMAY BECCARÍA

A N E X O I

**ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS CON CARÁCTER GENERAL EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CONTEMPLADOS EN EL APARTADO 3 DEL ARTICULO 3.**

Notas:

- 1.- Las sustancias mencionadas en la presente lista podrán añadirse a todos los productos alimenticios, con excepción de los contemplados en el apartado 3 del Artículo 3, según el principio de *quántum satis*.
- 2.- Las sustancias citadas con los números E-407 y E-440 podrán ser normalizadas con azúcares, siempre que así se indique junto a su número y denominación.
- 3.- Explicación de los símbolos empleados.
  - \* Las sustancias E-290, E-938, E-939, E-941, E-942 y E-948 podrán utilizarse también en los productos alimenticios mencionados en el apartado 3 del Artículo 3.
  - # Las sustancias E-410, E-412, E-415 y E-417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión.

Nº E	Denominaciones
E-170	Carbonatos de calcio i) Carbonato cálcico ii) Carbonato ácido de calcio
E-260	Ácido acético
E-261	Acetato potásico
E-262	Acetatos de sodio i) Acetato sódico ii) Acetato ácido de sodio (diacetato sódico)
E-263	Acetato cálcico
E-270	Ácido láctico
E-290	Dioxido de carbono *
E-296	Ácido málico
E-300	Ácido ascórbico
E-301	Ascorbato sódico
E-302	Ascorbato cálcico
E-304	Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico

E-306	i) Palmitato de ascorbilo
E-307	ii) Estearato de ascorbilo
E-308	Extracto rico en tocoferoles
E-309	Alfa tocoferol
E-322	Gamma tocoferol
E-325	Delta tocoferol
E-326	Lecitinas
E-327	Lactato sódico
E-330	Lactato potásico
E-331	Lactato cálcico
	Ácido cítrico
	Citratos de sodio i) Citrato monosódico ii) Citrato disódico iii) Citrato trisódico
E-332	Citratos de potasio i) Citrato monopotásico ii) Citrato tripotásico
E-333	Citratos de calcio i) Citrato monocálcico ii) Citrato dicálcico iii) Citrato tricálcico
E-334	Ácido tartárico (L(+)-)
E-335	Tartratos de sodio i) Tartrato monosódico ii) Tartrato disódico
E-336	Tartratos de potasio i) Tartrato monopotásico ii) Tartrato dipotásico
E-337	Tartrato doble de sodio y potasio
E-350	Malatos de sodio i) Malato sódico ii) Malato ácido de sodio
E-351	Malato potásico
E-352	Malatos de calcio i) Malato cálcico ii) Malato ácido de calcio
E-354	Tartrato cálcico

E-380 Citrato triamónico  
E-400 Ácido algínico  
E-401 Alginato sódico  
E-402 Alginato potásico  
E-403 Alginato amónico  
E-404 Alginato cálcico  
E-406 Agar-agar  
E-407 Carragenanos  
E-410 Goma garrofn #  
E-412 Goma guar #  
E-413 Goma tragacanto  
E-414 Goma arabiga  
E-415 Goma xantana #  
E-417 Goma tara #  
E-418 Goma gellan  
E-422 Glicerina  
E-440 Pectinas  
i) Pectina  
ii) Pectina amidada  
E-460 Celulosa  
i) Celulosa microcristalina  
ii) Celulosa en polvo  
E-461 Metil celulosa  
E-463 Hidroxipropil celulosa  
E-464 Hidroxipropil metil celulosa  
E-465 Etilmetil celulosa  
E-466 Carboximetil celulosa  
Carboximetil celulosa sódica  
E-470 a Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos  
E-470 b Sales magnésicas de ácidos grasos  
E-471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos  
E-472 a Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos  
E-472 b Ésteres lácticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos  
E-472 c Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos  
E-472 d Ésteres tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos  
E-472 e Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos

E-472 f Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos  
E-500 Carbonatos de sodio  
i) Carbonato sódico  
ii) Carbonato ácido de sodio  
iii) Sesquicarbonato de sodio  
E-501 Carbonatos de potasio  
i) Carbonato potásico  
ii) Carbonato ácido de potasio  
E-503 Carbonatos de amonio  
i) Carbonato amónico  
ii) Carbonato ácido de amonio  
E-504 Carbonatos de magnesio  
i) Carbonato magnésico  
ii) Carbonato ácido de magnesio  
E-507 Ácido clorhídrico  
E-508 Cloruro potásico  
E-509 Cloruro cálcico  
E-511 Cloruro magnésico  
E-513 Ácido sulfúrico  
E-514 Sulfatos de sodio  
i) Sulfato sódico  
ii) Sulfato ácido de sodio  
E-515 Sulfatos de potasio  
i) Sulfato potásico  
ii) Sulfato ácido de potasio  
E-516 Sulfato cálcico  
E-524 Hidróxido sódico  
E-525 Hidróxido potásico  
E-526 Hidróxido cálcico  
E-527 Hidróxido amónico  
E-528 Hidróxido magnésico  
E-529 Óxido de calcio  
E-530 Óxido de magnesio  
E-570 Ácidos grasos  
E-574 Ácido glucónico  
E-575 Glucono - delta - lactona  
E-576 Gluconato sódico

E-577	Gluconato potásico
E-578	Gluconato cálcico
E-640	Glicina y su sal sódica
E-938	Argon *
E-939	Helio *
E-941	Nitrógeno *
E-942	Óxido nitroso *
E-948	Oxígeno *
E-1200	Polidextrosa
E-1404	Almidón oxidado
E-1410	Fosfato de monoalmidón
E-1412	Fosfato de dialmidón
E-1413	Fosfato fosfatado de dialmidón
E-1414	Fosfato acetilado de dialmidón
E-1420	Almidón acetilado
E-1422	Adipato acetilado de dialmidón
E-1440	Hidroxipropil almidón
E-1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón
E-1450	Octenil succinato sódico de almidón

## A N E X O II

### PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LOS QUE PUEDE UTILIZARSE UN NÚMERO LIMITADO DE ADITIVOS DEL ANEXO I

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA
<b>ACEITES Y GRASAS</b>	E-304	Esteres de ácidos grasos de ácido ascórbico.
Aceites y grasas de origen animal o vegetal sin emulsionar (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva)	E-306	Extracto rico en tocoferoles
	E-307	Alfa Tocoferol
	E-308	Gamma Tocoferol
	E-309	Delta Tocoferol
	E-322	Lecitinas
	E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos
	E-330	Ácido cítrico
	E-331	Citratos de sodio
	E-332	Citratos de potasio
	E-333	Citratos de calcio

Accite de oliva refinado incluido el aceite de orujo de aceituna	E-307	Alfa Tocoferol	200 mg/l
--	-------	----------------	----------

### ARROZ

Arroz de cocción rápida	E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
	E-472 a	Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis

### CACAO Y CHOCOLATE

Productos de cacao y de chocolate según el Real Decreto 822/1990 de 22 de junio	E-330	Ácido cítrico	0,5%
	E-322	Lecitinas	Quantum satis
	E-334	Ácido tartárico	0,5%
	E-422	Glicerina	Quantum satis
	E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis

E-170	Carbonatos de calcio	
E-500	Carbonatos de sodio	
E-501	Carbonatos de potasio	7% en materia seca
E-503	Carbonatos de amonio	sin grasa, expresados
E-504	Carbonatos de magnesio	como carbonatos de
E-524	Hidróxido de sodio	potasio
E-525	Hidróxido de potasio	
E-526	Hidróxido de calcio	
E-527	Hidróxido de amonio	
E-528	Hidróxido de magnesio	
E-530	Óxido de magnesio	

E-414	Goma arábiga	Quantum satis
E-440	Pectinas	(únicamente como agentes de recubrimiento)

**CERVEZA**

Cerveza	E-270	Ácido láctico	Quantum satis
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-414	Goma arábiga	Quantum satis

**LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

Leche parcial o totalmente deshidratada, según Orden de 11 de febrero de 1.987 y modificaciones	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-304	Ésteres de ácidos grasos del ácido ascórbico	Quantum satis
	E-322	Lecitinas	Quantum satis
	E-331	Citratos sódicos	Quantum satis
	E-332	Citratos potásicos	Quantum satis
	E-407	Carragenanos	Quantum satis
	E-500 ii)	Bicarbonato sódico	Quantum satis
	E-501 ii)	Bicarbonato potásico	Quantum satis
	E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis

Nata esterilizada, pasterizada y UHT	E-270	Ácido láctico	Quantum satis
	E-322	Lecitinas	Quantum satis
	E-325	Lactato sódico	Quantum satis
	E-326	Lactato potásico	Quantum satis
	E-327	Lactato cálcico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331	Citratos de sodio	Quantum satis
	E-332	Citratos de potasio	Quantum satis
	E-333	Citratos de calcio	Quantum satis
	E-400	Ácido algínico	Quantum satis
	E-401	Alginato sódico	Quantum satis
	E-402	Alginato potásico	Quantum satis
	E-403	Alginato amónico	Quantum satis
	E-404	Alginato cálcico	Quantum satis
	E-406	Agar - Agar	Quantum satis
	E-407	Carragenanos	Quantum satis
	E-410	Goma garrofin	Quantum satis
	E-415	Goma xantana	Quantum satis

Nata esterilizada, pasterizada y UHT

E-440	Pectinas	Quantum satis
E-460	Celulosas	Quantum satis
E-461	Metilcelulosa	Quantum satis
E-463	Hidroxipropilcelulosa	Quantum satis
E-464	Hidroxipropil metil celulosa	Quantum satis
E-465	Etilmetil celulosa	Quantum satis
E-466	Carboximetilcelulosa	Quantum satis
	Carboximetilcelulosa sódica	
E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Quantum satis
E-508	Cloruro potásico	Quantum satis
E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis
E-1404	Almidón oxidado	Quantum satis
E-1410	Fosfato de monoalmidón	Quantum satis
E-1412	Fosfato de dialmidón	Quantum satis
E-1413	Fosfato fosfatado de dialmidón	Quantum satis
E-1414	Fosfato acetilado de dialmidón	Quantum satis
E-1420	Almidón acetilado	Quantum satis
E-1422	Adipato acetilado de dialmidón	Quantum satis
E-1440	Hidroxipropil almidón	Quantum satis
E-1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Quantum satis
E-1450	Octenil succinato sódico de almidón	Quantum satis

Nata de valor energético reducido y Nata pasterizada baja en materia grasa

E-270	Ácido láctico	Quantum satis
E-322	Lecitinas	Quantum satis
E-325	Lactato sódico	Quantum satis
E-326	Lactato potásico	Quantum satis
E-327	Lactato cálcico	Quantum satis
E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
E-331	Citratos de sodio	Quantum satis
E-332	Citratos de potasio	Quantum satis
E-333	Citratos de calcio	Quantum satis
E-400	Ácido algínico	Quantum satis

Nata de valor energético reducido y Nata pasteurizada baja en materia grasa	E-401	Alginato sódico	Quantum satis
	E-402	Alginato potásico	Quantum satis
	E-403	Alginato amónico	Quantum satis
	E-404	Alginato cálcico	Quantum satis
	E-406	Agar - Agar	Quantum satis
	E-407	Carragenanos	Quantum satis
	E-410	Goma garrofn	Quantum satis
	E-415	Goma xantana	Quantum satis
	E-440	Pectinas	Quantum satis
	E-460	Celulosas	Quantum satis
	E-461	Metilcelulosa	Quantum satis
	E-463	Hidroxipropilcelulosa	Quantum satis
	E-464	Hidroxipropil metil celulosa	Quantum satis
	E-465	Etilmetil celulosa	Quantum satis
	E-466	Carboximetilcelulosa	Quantum satis
		Carboximetilcelulosa sódica	
	E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
	E-508	Cloruro potásico	Quantum satis
	E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis
	E-1404	Almidón oxidado	Quantum satis
	E-1410	Fosfato de monoalmidón	Quantum satis
	E-1412	Fosfato de dialmidón	Quantum satis
	E-1413	Fosfato fosfatado de dialmidón	Quantum satis
	E-1414	Fosfato acetilado de dialmidón	Quantum satis
	E-1420	Almidón acetilado	Quantum satis
	E-1422	Adipato acetilado de dialmidón	Quantum satis
	E-1440	Hidroxipropil almidón	Quantum satis
E-1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Quantum satis	
E-1450	Octenil succinato sódico de almidón	Quantum satis	

#### PAN Y PANES ESPECIALES

Pan	E-260	Ácido acético	Quantum satis
-----	-------	---------------	---------------

#### Pan

E-261	Acetato potásico	Quantum satis
E-262	Acetatos de sodio	Quantum satis
E-263	Acetato cálcico	Quantum satis
E-270	Ácido láctico	Quantum satis
E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
E-302	Ascorbato cálcico	Quantum satis
E-304	Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico	Quantum satis
E-322	Lecitinas	Quantum satis
E-325	Lactato sódico	Quantum satis
E-326	Lactato potásico	Quantum satis
E-327	Lactato cálcico	Quantum satis
E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
E-472 a	Ésteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
E-472 d	Ésteres tartáricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
E-472 e	Ésteres monoacetil-tartárico y diacetil-tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
E-472 f	Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis

#### Pain courant francais

E-260	Ácido acético	Quantum satis
E-261	Acetato potásico	Quantum satis
E-262	Acetatos de sodio	Quantum satis
E-263	Acetato cálcico	Quantum satis
E-270	Ácido láctico	Quantum satis
E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
E-302	Ascorbato cálcico	Quantum satis

Pain courant francais	E-304	Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico	Quantum satis
	E-322	Lecitinas	Quantum satis
	E-325	Lactato sódico	Quantum satis
	E-326	Lactato potásico	Quantum satis
	E-327	Lactato cálcico	Quantum satis
	E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis

#### PASTAS ALIMENTICIAS

Pastas alimenticias frescas	E-270	Ácido láctico	Quantum satis
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-322	Lecitinas	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-334	Ácido tartárico	Quantum satis
	E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
	E-575	Glucono-delta-lactona	Quantum satis

#### PRODUCTOS CÁRNICOS

Preparados envasados de carne picada fresca	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-302	Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331	Citratos de sodio	Quantum satis
	E-332	Citratos de potasio	Quantum satis
	E-333	Citratos de calcio	Quantum satis

Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis

#### PRODUCTOS DE LA PESCA

Pescados, crustaceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-302	Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331	Citratos de sodio	Quantum satis

E-332	Citratos de potasio	Quantum satis
E-333	Citratos de calcio	Quantum satis

#### PRODUCTOS VEGETALES ELABORADOS

Confituras extra y jaleas extra según Real Decreto 670/1990 de 25 de mayo	E-270	Ácido láctico	Quantum satis
	E-296	Ácido málico	Quantum satis
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-327	Lactato cálcico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331	Citratos sódicos	Quantum satis
	E-333	Citratos cálcicos	Quantum satis
	E-334	Ácido tartárico	Quantum satis
	E-335	Tartratos sódicos	Quantum satis
	E-350	Malatos sódicos	Quantum satis
	E-440	Pectinas	Quantum satis
E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis	

Confituras, jaleas, marmalades y mermeladas, según el Real Decreto 670/1990 de 25 de mayo	E-270	Ácido láctico	Quantum satis
	E-296	Ácido málico	Quantum satis
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-327	Lactato cálcico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331	Citratos sódicos	Quantum satis
	E-333	Citratos cálcicos	Quantum satis
	E-334	Ácido tartárico	Quantum satis
	E-335	Tartratos sódicos	Quantum satis
	E-350	Malatos sódicos	Quantum satis

E-400	Ácido algínico	
E-401	Alginato sódico	
E-402	Alginato potásico	
E-403	Alginato amónico	10 g/Kg ( por separado o en combinación)
E-404	Alginato cálcico	
E-406	Agar - Agar	
E-407	Carragenanos	
E-410	Goma garrofin	
E-412	Goma guar	

Confituras, jaleas, marmalades y mermeladas, según el Real Decreto 670/1990 de 25 de mayo	E-415	Goma xantana	10 g/Kg ( por separado o en combinación)
	E-418	Goma gellan	
	E-440	Pectinas	Quantum satis
	E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis
	E-524	Hidróxido sódico	Quantum satis
Confituras, jaleas, marmalades y mermeladas, de valor energético reducido	E-270	Ácido láctico	Quantum satis
	E-296	Ácido málico	Quantum satis
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-327	Lactato cálcico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331	Citratos sódicos	Quantum satis
	E-333	Citratos cálcicos	Quantum satis
	E-334	Ácido tartárico	Quantum satis
	E-335	Tartratos sódicos	Quantum satis
	E-350	Malatos sódicos	Quantum satis
	E-400	Ácido algínico	
	E-401	Alginato sódico	
	E-402	Alginato potásico	
	E-403	Alginato amónico	
E-404	Alginato cálcico	10 g/Kg ( por separado o en combinación)	
E-406	Agar - Agar		
E-407	Carragenanos		
E-410	Goma garrofn		
E-412	Goma guar		
E-415	Goma xantana		
E-418	Goma gellan		
	E-440	Pectinas	Quantum satis
	E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis
	E-524	Hidróxido sódico	Quantum satis
Preparados a base de fruta para extender, incluidos los de valor energético reducido	E-270	Ácido láctico	Quantum satis
	E-296	Ácido málico	Quantum satis
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis

Preparados a base de fruta para extender, incluidos los de valor energético reducido	E-327	Lactato cálcico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331	Citratos sódicos	Quantum satis
	E-333	Citratos cálcicos	Quantum satis
	E-334	Ácido tartárico	Quantum satis
	E-335	Tartratos sódicos	Quantum satis
	E-350	Malatos sódicos	Quantum satis
	E-400	Ácido algínico	
	E-401	Alginato sódico	
	E-402	Alginato potásico	
Compota de fruta	E-403	Alginato amónico	
	E-404	Alginato cálcico	10 g/Kg ( por separado o en combinación)
	E-406	Agar - Agar	
	E-407	Carragenanos	
	E-410	Goma garrofn	
	E-412	Goma guar	
	E-415	Goma xantana	
	E-418	Goma gellan	
	E-440	Pectinas	Quantum satis
	E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis
E-524	Hidróxido sódico	Quantum satis	
Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-302	Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331	Citratos de sodio	Quantum satis
	E-332	Citratos de potasio	Quantum satis
	E-333	Citratos de calcio	Quantum satis
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-302	Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331	Citratos de sodio	Quantum satis
	E-332	Citratos de potasio	Quantum satis

	E-333	Citratos de calcio	Quantum satis
Frutas, legumbres y hortalizas en conserva	E-260	Ácido acético	Quantum satis
	E-261	Acetato potásico	Quantum satis
	E-262	Acetatos de sodio	Quantum satis
	E-263	Acetato cálcico	Quantum satis
	E-270	Ácido láctico	Quantum satis
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-302	Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-325	Lactato sódico	Quantum satis
	E-326	Lactato potásico	Quantum satis
	E-327	Lactato cálcico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331	Citratos de sodio	Quantum satis
	E-332	Citratos de potasio	Quantum satis
	E-333	Citratos de calcio	Quantum satis
	E-334	Ácido tartárico	Quantum satis
	E-335	Tartratos de sodio	Quantum satis
E-336	Tartratos de potasio	Quantum satis	
E-337	Tartrato doble de sodio y potasio	Quantum satis	
E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis	
E-575	Glucono-delta-lactona	Quantum satis	

**QUESOS**

Quesos madurados	E-170	Carbonatos de calcio	Quantum satis
	E-504	Carbonatos de magnesio	Quantum satis
	E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis
	E-575	Glucono-delta-lactona	Quantum satis
Quesos de tipo Mozzarella y quesos obtenidos a partir de lactosueros	E-270	Ácido láctico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-575	Glucono-delta-lactona	Quantum satis

**VINOS**

Vinos y vinos espumosos; mosto de uva parcialmente fermentado

Aditivos autorizados: de acuerdo con los Reglamentos (CEE) n° 822/87, 4252/88, 2332/92, 1873/84 y sus normas de desarrollo; De acuerdo con el Reglamento (CEE) n° 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) n° 337/79

**ZUMOS**

Zumos de frutas según el Real Decreto 1650/1991, de 8 de Noviembre	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	3 g/l

Zumo de piña, según el Real Decreto 1650/1991, de 8 de noviembre	E-296	Ácido málico	3 g/l
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	3 g/l

Zumo de uva, según el Real Decreto 1650/1991, de 8 de noviembre	E-170	Carbonatos de calcio	Quantum satis
	E-336	Tartratos de potasio	Quantum satis
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	3 g/l

Néctares, según el Real Decreto 1650/1991, de 8 de noviembre	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	5 g/l
	E-270	Ácido láctico	5 g/l

**OTROS**

Gehakt	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331	Citratos de sodio	Quantum satis
	E-332	Citratos de potasio	Quantum satis
	E-333	Citratos de calcio	Quantum satis

**A N E X O III**

**CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES PERMITIDOS EN D  
CONDICIONES**

**Parte A: Sorbatos, benzoatos y p-hidroxibenzoatos.**

Nº E	Denominaciones	Abreviatura
E-200	Ácido sórbico	
E-202	Sorbato potásico	.Sa
E-203	Sorbato cálcico	
-----		
E-210	Ácido benzoico	
E-211	Benzoato sódico	
E-212	Benzoato potásico	Ba <sup>(1)</sup>
E-213	Benzoato cálcico	
-----		
E-214	p-hidroxibenzoato de etilo	
E-215	p-hidroxibenzoato sódico de etilo	
E-216	p-hidroxibenzoato de propilo	
E-217	p-hidroxibenzoato sódico de propilo	PHB
E-218	p-hidroxibenzoato de metilo	
E-219	p-hidroxibenzoato sódico de metilo	

(<sup>1</sup>) El ácido benzoico puede estar presente en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación que siga las buenas prácticas de fabricación.

**Notas:**

- 1A El uso de abreviaturas para designar grupos de aditivos, no autoriza su utilización en el etiquetado.
- 2A Las dosis de todas las sustancias mencionadas anteriormente se expresan como ácido libre.
- 3A Significado de las abreviaturas usadas en el cuadro.  
Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación.  
Sa + PHB: Sa y PHB usados por separado o en combinación.  
Sa + Ba + PHB: Sa, Ba y PHB usados por separado o en combinación.

4A Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo, preparados según las instrucciones del fabricante.

**Parte B: Dióxido de azufre y sulfitos**

Nº E	Denominaciones	Abreviatura
E-220	Dióxido de azufre	
E-221	Sulfito sódico	
E-222	Sulfito ácido de sodio	
E-223	Metabisulfito sódico	SO <sub>2</sub>
E-224	Metabisulfito potásico	
E-226	Sulfito cálcico	
E-227	Sulfito ácido de calcio	
E-228	Sulfito ácido de potasio	

**Notas:**

- 1B Las dosis máximas se expresan como SO<sub>2</sub> en mg/Kg o mg/l, según corresponda, y se refieren a la cantidad total disponible a partir de todas las fuentes.
- 2B No se considera presente un contenido de SO<sub>2</sub> inferior a 10 mg/kg o 10 mg/l.
- 3B Se utiliza como abreviatura el símbolo químico SO<sub>2</sub> por ser este grupo de aditivos generadores de anhídrido sulfuroso.

**Parte C: Otros conservadores**

Nº E	Denominaciones
E-230	Bifenilo, difenilo
E-231	Ortofenil fenol ( <sup>1</sup> )
E-232	Ortofenil fenato sódico ( <sup>1</sup> )
E-233	Tiabendazol
E-234	Nisina ( <sup>1</sup> )
E-235	Natamicina
E-239	Hexametilentetramina
E-242	Dimetil dicarbonato
E-249	Nitrito potásico ( <sup>1</sup> )
E-250	Nitrito sódico ( <sup>1</sup> )
E-251	Nitrato sódico ( <sup>1</sup> )
E-252	Nitrato potásico ( <sup>1</sup> )
E-280	Ácido propiónico ( <sup>1</sup> )

E-281	Propionato sódico (*)
E-282	Propionato cálcico (*)
E-283	Propionato potásico (*)
E-284	Ácido bórico (*)
E-285	Tetraborato sódico (borax) (*)
E-1105	Lisozima

- (\*) La dosis de estas sustancias se expresa como ortofenil fenol.
- (\*) La Nisina (E-234) puede estar presente de manera natural en algunos quesos como resultado de procesos de fermentación.
- (\*) La dosis de estas sustancias se expresa como Nitrito sódico.  
Cuando el nitrito esté etiquetado "para uso alimentario", sólo puede venderse en una mezcla con sal ó sustituto de la sal.
- (\*) La dosis de estas sustancias se expresa como Nitrato sódico.
- (\*) La dosis de estas sustancias se expresa como Ácido propiónico.  
El ácido propiónico y sus sales pueden estar presentes en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación realizado siguiendo las buenas prácticas de fabricación.
- (\*) La dosis de estas sustancias se expresa como Ácido bórico.

Parte D: Otros antioxidantes

Nº E	Denominaciones
E-310	Galato de propilo (*)
E-311	Galato de octilo (*)
E-312	Galato de dodecilo (*)
E-315	Ácido eritórbico (*)
E-316	Eritorbato sódico (*)
E-320	Butil hidroxianisol (BHA)
E-321	Butil hidroxitoluol (BHT)

- (\*) La dosis de estas sustancias se expresan como galatos.
- (\*) La dosis de estas sustancias se expresan como Ácido eritórbico.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
------------------------	----------	------------------------------

**ACEITES Y GRASAS**

Aceites y grasas para la fabricación profesional de productos alimenticios tratados por el calor.	E-310 a E-312 E-320 y E-321	200* (galatos y BHA, solos o en combinación). 100* (BHT) ambos expresados sobre la grasa
---	--------------------------------	--

Aceite y grasa para freír, excluido el aceite de orujo de aceitunas	E-310 a E-312 E-320 y E-321	200* (galatos y BHA, solos o en combinación). 100* (BHT) ambos expresados sobre la grasa
---	--------------------------------	--

Tocino, aceite de pescado y grasas de vacuno, de ovino y de ave	E-310 a E-312 E-320 y E-321	200* (galatos y BHA, solos o en combinación). 100* (BHT) ambos expresados sobre la grasa
---	--------------------------------	---

Preparados grasos, incluídas las emulsiones grasas (excluída la mantequilla) con un contenido mínimo de grasa del 60%	Sa	1000
---	----	------

Preparados grasos con un contenido de grasa inferior al 60% (incluídas las emulsiones grasas)	Sa	2000
---	----	------

Nota:

- El asterisco se refiere a la regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de Galatos, BHA y BHT, deben reducirse proporcionalmente cada uno de los niveles.

**AZÚCARES**

Azúcares en el sentido del Real Decreto 1261/1987 de 11 de septiembre, excepto jarabe de glucosa deshidratado o no	SO <sub>2</sub>	15
Jarabe de glucosa deshidratado o no	SO <sub>2</sub>	20
Melazas	SO <sub>2</sub>	70
Otros azúcares	SO <sub>2</sub>	40

**BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

Bebidas aromatizadas a base de vino, incluidos los productos sujetos al Reglamento (CEE) n° 1601/91	Sa	200
Bebidas espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15%	Sa Ba Sa + Ba	200 200 400
Sidra y perada, incluidas las sin alcohol	Sa SO <sub>2</sub>	200 200

**BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS**

1. Bebidas no alcohólicas aromatizadas.	Sa (¹)	300
	Ba (¹)	150
	Sa + Ba (¹)	250 Sa + 150 Ba
	E-242	250 de cantidad añadida, residuos no detectables
(¹) Excepto en las bebidas a base de leche		
1.1 Bebidas no alcohólicas aromatizadas que contengan zumo de frutas	SO <sub>2</sub>	20 procedentes sólo de concentrados.

1.2 Bebidas no alcohólicas aromatizadas que contengan al menos 235 g/l. de jarabe de glucosa.	SO <sub>2</sub>	50
2. Concentrados líquidos de té, hierbas y otras infusiones	Sa + Ba	600
2.1 Concentrado líquido de té	E-242	250, de cantidad añadida, residuos no detectables
3. Concentrados a base de zumo de frutas o de frutas trituradas	Sa + Ba SO <sub>2</sub>	600 250

**CALDOS Y SOPAS**

Caldos y sopas líquidos (excluidos los enlatados)	Sa + Ba	500
Caldos y sopas deshidratados	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA solos o en combinación) expresados sobre grasa.

**CERVEZAS**

Cervezas, incluidas las bajas en alcohol y sin alcohol	SO <sub>2</sub>	20
Cerveza de barril sin alcohol	Ba SO <sub>2</sub>	200 20
Cerveza sometida a una segunda fermentación en barril	SO <sub>2</sub>	50

**COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS**

Complementos de la dieta	E-310 a E-312 E-320 y E-321	400 (galatos, BHA y BHT) por separado ó en combinación.
--------------------------	--------------------------------	---

Complementos de la dieta líquidos	Sa + Ba + PHB	2000
	E-310 a E-312	400 (galatos, BHA y BHT por separado ó en combinación)
	E-320 y E-321	

#### GOMA DE MASCAR

Goma de mascar o chicle	Sa + Ba	1500
	E-310 a E-312	400 (galatos, BHA y BHT, por separado ó en combinación)
	E-320 y E-321	

#### HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

Huevo líquido (clara, yema ó huevo completo)	Sa + Ba	5000
Ovoproductos deshidratados concentrados, congelados ó ultracongelados	Sa	1000

#### LECHE

Leche en polvo para máquinas automáticas.	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA por separado o en combinación) expresados sobre la grasa
---	------------------------	---

#### MASAS PARA REBOZAR

Masas para rebozar	Sa	2000
--------------------	----	------

#### PAN, PANES ESPECIALES Y BOLLERIA

Pan envasado	E-280 a E-283	1000
Pan en rebanadas envasado	Sa E-280 a E-283	2000 3000
Pan de centeno	Sa E-280 a E-283	2000 3000
Pan y panes especiales precocinados y envasados	Sa E-280 a E-283	2000 2000

Pan de valor energético reducido	E-280 a E-283	2000
Productos de bollería fina con una actividad acuosa superior al 0,65	Sa	2000
Productos de bollería envasados con una actividad acuosa superior a 0,65	Sa E-280 a E-283	2000 2000

#### PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y GALLETERÍA

Productos de pastelería, repostería y galletería con una actividad acuosa superior a 0,65	Sa	2000
Productos de pastelería, repostería y galletería envasados con una actividad acuosa superior a 0,65	Sa E-280 a E-283	2000 2000
Galletas secas	SO <sub>2</sub>	50
Mezclas para pasteles	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
Cereales precocinados	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa

#### POSTRES

Postres a base de leche no tratados por calor	Sa + Ba	300
Leche cuajada	Sa	100
Postres a base de semolina y tapioca	E-234	3

**PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS****A UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL**

Productos alimenticios destinados a usos médicos especiales, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia al Real Decreto 1809/1991 de 13 de diciembre

Preparados completos de regimen para el control de peso que reemplacen una comida o el regimen alimenticio de un día

**PRODUCTOS DE APERITIVO**

Productos de aperitivo a base de cereales o patata y frutos secos recubiertos

**PRODUCTOS CÁRNICOS**

Longaniza fresca y butifarra fresca

Productos cárnicos crudos adobados. Productos cárnicos embutidos crudos-curados.

Salazones cárnicas. Panceta curada. (1)

Productos cárnicos tratados por el calor. (2)

E-315 y E-316

500 expresados como ácido eritórico

(1) E-249 y E-250: 175 como cantidad residual  
(2) E-249 y E-250: 100 como cantidad residual

Carne deshidratada

Pastas de hígado, pastas de carne, patés de hígado y patés de carne

Tratamiento de superficie de productos cárnicos crudos-curados

Tratamiento de superficie de embutidos crudos-curados

Cobertura de gelatina de los productos cárnicos (crudos-curados ó cocidos)

**PRODUCTOS DE CONFITERÍA**

Productos de confitería (excluido el chocolate)

Productos de confitería a base de jarabe de glucosa

Productos de confitería a base de harina con una actividad acuosa superior al 0,65

**PRODUCTOS DE LA PESCA**

Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados

Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados de las especies Peneidae, Solenoceridae, Aristeidae:		
. Hasta 80 unidades	SO <sub>2</sub>	150 (en las partes comestibles)
. Entre 80 y 120 unidades	SO <sub>2</sub>	200 (en las partes comestibles)
. Más de 120 unidades	SO <sub>2</sub>	300 (en las partes comestibles)
Crustáceos cocidos	SO <sub>2</sub>	50 (en las partes comestibles)
Gambas cocidas	Sa + Ba	2000
	SO <sub>2</sub>	50 (en las partes comestibles)
Crangon crangon y crangon vulgaris cocido	Sa + Ba	6000
	SO <sub>2</sub>	50 (en las partes comestibles)
Cefalópodos frescos, congelados y ultracongelados	SO <sub>2</sub>	150 (en las partes comestibles)
Cefalópodos cocidos	SO <sub>2</sub>	50 (en las partes comestibles)
Pescado de piel roja congelado y ultracongelado	E-315 y E-316	1500
Productos salados ó desecados de pescado	Sa + Ba	200
Pescados de la especie Gadidae desecados salados	Sa + Ba	200
	SO <sub>2</sub>	200
Conservas de pescado	E-315 y E-316	1500
Semiconservas de pescado	Sa + Ba	2000
	E-315 y E-316	1500
Productos de huevas de pescado	Sa + Ba	2000

Huevas de esturión (Caviar)	Sa + Ba	2000
	E-284 y E-285	4 g/Kg
Arenque y espadín escabechados	E-251 y E-252	200 cantidad residual, incluido el nitrito formado a partir del nitrato, expresada como NO <sub>2</sub> Na

#### PRODUCTOS VEGETALES ELABORADOS

Confituras, jaleas, mermeladas y marmalades de frutas como se menciona en el R.D. 670/1990 de 25 de mayo (excepto la confitura extra y la jalea extra)	SO <sub>2</sub>	50
Confituras, jaleas, mermeladas y marmalade de frutas de valor energético reducido o sin azúcares añadidos	Ba	500
	Sa + Ba	1000
	SO <sub>2</sub>	50
Marmalades	Ba	500
	Sa + Ba	1000
	SO <sub>2</sub>	50
Preparados de fruta para extender incluidos los de valor energético reducido ó sin azúcares añadidos.	Sa	500
	Sa + Ba	1000
	SO <sub>2</sub>	50
Preparados de fruta y verdura, excluidos el puré, la mousse, la compota, las ensaladas y productos similares en conserva	Sa	1000
Frutas y hortalizas confitadas, escarchadas o glaseadas, incluidas las peladuras de angelica y citricos	Sa + Ba	1000
	SO <sub>2</sub>	100
Rellenos para pasteles a base de fruta	SO <sub>2</sub>	100

Extracto gelificante de frutas, pectina líquida para la venta al consumidor final	SO <sub>2</sub>	800
Cerezas de pulpa blanca embotelladas	SO <sub>2</sub>	100
Lichis		
Limón en rodajas embotellado	SO <sub>2</sub>	250
Albaricoques, melocotones, uvas, ciruelas e higos desecados	Sa SO <sub>2</sub>	1000 2000
Plátanos desecados	Sa SO <sub>2</sub>	1000 1000
Manzanas y peras desecadas	Sa SO <sub>2</sub>	1000 60
Otras frutas desecadas	Sa SO <sub>2</sub>	1000 500
Frutas en aceite, salmuera o vinagre	SO <sub>2</sub>	100
Frutas desecadas rehidratadas	SO <sub>2</sub>	100
Frutos de cascara	SO <sub>2</sub>	500
Coco desecado	SO <sub>2</sub>	50
Jenjibre	SO <sub>2</sub>	150
Tomate seco	SO <sub>2</sub>	200
Productos vegetales en aceite, salmuera ó vinagre	Sa + Ba SO <sub>2</sub>	2000 100

Aceitunas y preparados a base de aceitunas	Sa	1000
Pimientos amarillos en salmuera	Sa + Ba SO <sub>2</sub>	2000 500
Pulpa de rábano picante	SO <sub>2</sub>	800
Pulpa de ajo, cebolla y chalota	SO <sub>2</sub>	300
Hortalizas y legumbres blancas desecadas	SO <sub>2</sub>	400
Hortalizas blancas, transformadas (incluidas las congeladas y ultracongeladas)	SO <sub>2</sub>	50
Setas transformadas (incluidas las congeladas)	SO <sub>2</sub>	50
Setas desecadas	SO <sub>2</sub>	100
Patatas troceadas, precocinadas y prefritas	Sa SO <sub>2</sub>	2000 100
Patatas peladas	SO <sub>2</sub>	50
Patatas transformadas (incluidas las congeladas y ultracongeladas)	SO <sub>2</sub>	100
Copos y granulado de patata deshidratados	SO <sub>2</sub> E-310 a E-312 E-320	400 25 (galatos y BHA, por separado ó en combinación)
Masa de patata	Sa SO <sub>2</sub>	2000 100

Tratamiento de superficie de los cítricos	E-230	70
	E-231, E-232	12 por separado o en combinación
	E-233	6

Tratamiento de superficie de los plátanos	E-233	3
---	-------	---

### QUESOS

Queso en lonchas envasado	Sa	1000
Queso fundido	Sa	2000
	E-234	12,5

Queso en capas	Sa	1000
Queso con otros alimentos añadidos		
Queso sin madurar		

Queso curado ó madurado: duro, semiduro y semiblando	E-234	12,5
	E-251 y E-252	50 cantidad residual, expresada en NO <sub>3</sub> Na

E-1105 quantum satis

Tratamiento de superficie de queso curado o madurado: duro, semiduro y semiblando	E-235	1 mg/dm <sup>2</sup> de superficie (no presente a 5 mm de profundidad).
---	-------	---

### SALSAS

Salsas emulsionadas con un contenido mínimo de grasa del 60%	Sa	1000
	E-310 a E-312	200 (galatos y BHA por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
	E-320	

Salsas emulsionadas con un contenido de grasa inferior al 60%	Sa	2000
	E-310 a E-312	200 (galatos y BHA por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
	E-320	

Salsas no emulsionadas	Sa + Ba	1000
	E-310 a E-312	200 (galatos y BHA por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
	E-320	

Mostaza, con exclusión de la de Dijon	Sa + Ba	1000
	SO <sub>2</sub>	250

Mostaza de Dijon	Sa + Ba	1000
	SO <sub>2</sub>	500

Salsas a base de fruta	Sa	1000
------------------------	----	------

### SUCEDÁNEOS

Sucedáneos de carne, pescado y crustáceos, a base de proteínas de cereales y vegetales	SO <sub>2</sub>	200
--	-----------------	-----

Sucedáneos de queso a base de leche	E-251 y E-252	50 cantidad residual, expresada como NO <sub>3</sub> Na
-------------------------------------	---------------	---

### TURRONES Y MAZAPANES

Turrones y mazapanes	Sa	1000
	E-310 a E-312	200 (galatos y BHA, solos ó en combinación) expresados sobre la grasa
	E-320	

### VINAGRE

Vinagre de fermentación	SO <sub>2</sub>	170
-------------------------	-----------------	-----

### VINOS

Vinos	Sa	200 con arreglo al Reglamento n° 822/87
-------	----	---

SO<sub>2</sub> Con arreglo a los Reglamentos n° 822/87, 4252/88, 2332/92 y 1873/84 del Consejo y sus

Vinos

Reglamentos de aplicación (Pro memoria). Con arreglo al Reglamento (CEE) nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 337/79

Vinos de frutas incluidos los sin alcohol	Sa SO <sub>2</sub>	200 200
Vino espumoso de frutas	SO <sub>2</sub>	200
Vino sin alcohol	Sa SO <sub>2</sub> E-242	200 200 250 de cantidad añadida, residuos no detectables
<b>ZUMOS</b>		
Zumo de lima y limón	SO <sub>2</sub>	350
Zumos de naranja, pomelo, manzana y piña, destinados a la distribución a granel por establecimientos proveedores de comidas preparadas	SO <sub>2</sub>	50
Zumo concentrado de uva para la elaboración casera de vino	SO <sub>2</sub>	2000
Zumo de uva, no fermentado para uso sacramental	Sa + Ba SO <sub>2</sub>	2000 70

ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN NO ESPAÑOLA

Capilé groselha	SO <sub>2</sub>	250
Sod ... Saft ó Sodet ... Saft	Ba Sa	200 500
Frugtgrod y Rote Grütze	Ba Sa	500 1000
Gnocchi	Sa	1000
Polenta	Sa	200
Aspic	Ba Sa	500 1000
Clotted cream	E-234	10
Queso provolone	E-239	25 cantidad residual, expresada como formaldehido
Christmas pudding	E-280 al E-283	1000
Burger meat con un contenido mínimo de hortalizas y/o cereales del 4%	SO <sub>2</sub>	450
Breakfast sausages	SO <sub>2</sub>	450
Sagú	SO <sub>2</sub>	30
Jam, jellies y mermelades con frutas sulfitadas	SO <sub>2</sub>	100
Mostarda di frutta	SO <sub>2</sub>	100
Barley Water (concentrados a base de zumo de frutas que contengan un mínimo de 2,5% de cebada)	SO <sub>2</sub>	350

Made wine	Sa	200
	SO <sub>2</sub>	260
Hidromiel	Sa	200
	SO <sub>2</sub>	200
Rolls, buns y pitta envasados	E-280 al E-283	2000 expresados como ácido propiónico
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E-249 y E-250	150 cantidad añadida indicativa, expresada como NO <sub>2</sub> Na
	E-249 y E-250	100 cantidad residual en el punto de venta al consumidor final expresada como NO <sub>2</sub> Na

#### OTROS

Rellenos para raviolis y productos similares	Sa	1000
Coberturas (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados para batidos y helados; productos similares)	Sa	1000
	SO <sup>2</sup>	40
Condimentos y aderezos	Sa + Ba	1000
	E-310 a E-312	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
	E-320	
Aderezos a base de Zumos cítricos	SO <sub>2</sub>	200
Almidones (con exclusión del almidon en alimentos de destete y preparados de continuación y para lactantes)	SO <sub>2</sub>	50

Cebada perlada	SO <sub>2</sub>	30
Gelatina	SO <sub>2</sub>	50
Ensaladas preparadas	Sa + Ba	1500
Frutos secos transformados	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA, separados ó en combinación) expresados sobre la grasa.

#### ANEXO IV

#### OTROS ADITIVOS PERMITIDOS

Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo, preparados según las instrucciones del fabricante.

Nº E	Denominaciones	Observaciones
E-297	Ácido fumárico	
E-338	Ácido fosfórico	
E-339	Fosfatos de sodio	
E-340	i) Fosfato monosódico	En las aplicaciones que figuran en el presente Anexo, pueden añadirse por separado o en combinación hasta la dosis máxima, que sea expresada en forma de - P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , los aditivos E-338 a E-341 y E-450 a E-452
	ii) Fosfato disódico	
	iii) Fosfato trisódico	
E-341	Fosfatos de potasio	
	i) Fosfato monopotásico	
	ii) Fosfato dipotásico	
E-341	iii) Fosfato tripotásico	
	Fosfatos de calcio	
	i) Fosfato monocálcico	
E-450	ii) Fosfato dicálcico	
	iii) Fosfato tricálcico	
	Difosfatos	
E-450	i) Difosfato disódico	
	ii) Difosfato trisódico	
	iii) Difosfato tetrasódico	

	iv) Difosfato dipotásico	
	v) Difosfato tetrapotásico	
	vi) Difosfato dicálcico	
	vii) Difosfato ácido de calcio	
E-451	Trifosfatos	
	i) Trifosfato pentasódico	
	ii) Trifosfato pentapotásico	
E-452	Polifosfatos	En las aplicaciones que figuran en el presente Anexo, pueden añadirse por separado o en combinación hasta la dosis máxima, que se expresa en forma -- de P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , los aditivos E-338 a E-341 y E-450 a E-452
	i) Polifosfato sódico	
	ii) Polifosfato potásico	
	iii) Polifosfato doble de sodio y calcio	
	iv) Polifosfato de calcio	
E-431	Estearato de polioxietileno (40)	
E-353	Ácido metatartárico	
E-355	Ácido adípico	
E-356	Adipato sódico	Expresados como Ácido Adípico
E-357	Adipato potásico	
E-363	Ácido succínico	
E-385	Étilen-diamino-tetracetato de calcio y disodio (EDTA de disodio y calcio)	
E-405	Alginato de propano - 1,2 - diol (Alginato de propilenglicol)	
E-416	Goma karaya	
E-420	Sorbitol	
	i) Sorbitol	
	ii) Jarabe de sorbitol	
E-421	Manitol	
E-953	Isomaltitol	Para fines distintos de la edulcoración
E-965	Maltitol	
	i) Maltitol	
	ii) Jarabe de maltitol	
E-966	Lactitol	

E-967	Xilitol	
E-432	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 20)	
E-433	Monooleato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 80)	
E-434	Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 40)	
E-435	Monoestearato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 60)	
E-436	Triestearato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 65)	
E-442	Fosfátidos de amonio	
E-444	Acetato isobutirato de sacarosa	
E-445	Ester glicérido de la colofonia de madera	
E-473	Sucroesteres de ácidos grasos	
E-474	Sucroglicéridos	
E-475	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos	
E-476	Polirricinoleato de poliglicerol	
E-477	Esteres de propano - 1,2 - diol de ácidos grasos	
E-479 b	Aceite de soja oxidado térmicamente y en interacción con mono y diglicéridos de ácidos grasos	
E-481	Estearoil - 2 - lactilato sódico	
E-482	Estearoil - 2 - lactilato cálcico	
E-483	Tartrato de estearoil	
E-491	Monoestearato de sorbitan	
E-492	Triestearato de sorbitan	
E-493	Monolaurato de sorbitan	
E-494	Monooleato de sorbitan	
E-495	Monopalmitato de sorbitan	
E-512	Cloruro estannoso -----	Expresado como Estaño
E-520	Sulfato de aluminio	
E-521	Sulfato doble de aluminio y sodio	
E-522	Sulfato doble de aluminio y potasio	Expresados como Aluminio
E-523	Sulfato doble de aluminio y amonio	

E-541	Fosfato ácido de sodio y aluminio	
E-535	Ferrocianuro sódico	Expresados como Ferrocianuro
E-536	Ferrocianuro potásico	potásico anhidro
E-538	Ferrocianuro cálcico	
E-551	Dióxido de silicio	
E-552	Silicato cálcico	
E-553 a	i) Silicato magnésico	
	ii) Trisilicato magnésico (sin amianto)	
E-553 b	Talco (sin amianto)	
E-554	Silicato de sodio y aluminio	
E-555	Silicato de potasio y aluminio	
E-556	Silicato de calcio y aluminio	
E-559	Silicato de aluminio (Caolín)	
E-579	Gluconato ferroso	Expresado como Hierro
E-585	Lactato ferroso	
E-620	Ácido glutámico	
E-621	Glutamato monosódico	
E-622	Glutamato monopotásico	
E-623	Diglutamato cálcico	
E-624	Glutamato monoamónico	
E-625	Diglutamato magnésico	
E-626	Ácido guanílico	
E-627	Guanilato disódico	Expresados como Ácido guanílico
E-628	Guanilato dipotásico	
E-629	Guanilato cálcico	
E-630	Ácido inosínico	
E-631	Inosinato disódico	
E-632	Inosinato dipotásico	
E-633	Inosinato cálcico	
E-634	5' - ribonucleótidos cálcicos	
E-635	5' - ribonucleótidos disódicos	
E-900	Dimetilpolisiloxano	

E-901	Cera de abejas, blanca y amarilla	
E-902	Cera candelilla	Agente de recubrimiento sólo para los
E-903	Cera carnauba	alimentos asignados en éste Anexo
E-904	Goma laca	
E-912	Esteres de ácido montánico	
E-914	Cera de polietileno oxidada	
E-927 b	Carbamida	
E-950	Acesulfamo K	
E-951	Aspartamo	Para fines distintos de la edulcoración
E-957	Taumatina	
E-959	Neohesperidina DC	
E-999	Extracto de quilaya	Expresado como extracto anhidro
E-1201	Polivinilpirrolidona	
E-1202	Polivinilpolipirrolidona	
E-1505	Citrato de trietilo	

#### PRODUCTOS ALIMENTICIOS

#### ADITIVO PERMITIDO

#### DOSIS MÁXIMA

#### ALIMENTOS EN GENERAL

##### 1. Alimentos en general (excepto los contemplados en el Art. 3.3)

E-420 <sup>(1)</sup> y E-421 <sup>(1)</sup>	Quantum Satis
E-953 <sup>(1)</sup>	Quantum Satis
E-965 <sup>(1)</sup> a E-967 <sup>(1)</sup>	Quantum Satis
E-551 <sup>(2)</sup> a E-556 <sup>(2)</sup>	Quantum Satis
E-559 <sup>(2)</sup>	Quantum Satis
E-620 a E-625	10 mg/Kg Sólidos o en combinación
E-626 a E-635	500 mg/Kg Sólidos o en combinación

##### 1.1 Alimentos desecados en polvo

E-341 iii)	10 g/Kg
E 551 a E-556	10 g/Kg Sólidos o en combinación

**Notas:**<sup>(1)</sup> Excluidas las bebidas, salvo licores<sup>(2)</sup> Sólo para alimentos en tabletas y en forma de grageas**ACEITES Y GRASAS**

1. Aceites y grasas para freír	E-900	10 mg/Kg
2. Margarina	E-405	3 g/Kg
	E-475	5 g/kg
	E-481 y E-482	10 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-959 <sup>(1)</sup>	5 mg/Kg
3. Minarina	E-385	100 mg/Kg
	E-405	3 g/Kg
	E-475	5 g/kg
	E-481 y E-482	10 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-959 <sup>(1)</sup>	5 mg/Kg

Nota: <sup>(1)</sup> Sólo como potenciador del sabor.

4. Otros preparados y emulsiones grasas excepto mantequillas	E-405	3 g/Kg
	E-432 <sup>(2)</sup> a E-436 <sup>(2)</sup>	10 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-473 <sup>(2)</sup> y E-474 <sup>(2)</sup>	10 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-475	5 g/Kg
	E-476 <sup>(2)</sup>	4 g/Kg
	E-477 <sup>(2)</sup>	10 g/Kg
	E-479 <sup>(2)</sup> b	5 g/Kg
	E-481 y E-482	10 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólidos o en combinación

**Notas:**<sup>(2)</sup> Sólo emulsiones de grasa para bollería.<sup>(3)</sup> Sólo emulsiones de grasa para freír.<sup>(4)</sup> Sólo para productos para extender de bajo y muy bajo contenido en grasa.**ARROZ**

Arroz	E- 553 b	Quantum Satis
	E-481 <sup>(1)</sup> y E-482 <sup>(1)</sup>	4 g/Kg Sólidos o en combinación

**Nota:**<sup>(1)</sup> Solo de cocción rápida**AZÚCARES**

Azúcares	E-551 a E-556	10 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-559	
	E-338 <sup>(1)</sup> a E-341 <sup>(1)</sup>	10 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-450 <sup>(1)</sup> a E-452 <sup>(1)</sup>	

**Nota:**<sup>(1)</sup> Sólo para azúcar glacé**BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

1. Bebidas alcohólicas	E-338 a E-341	1 g/l Sólidos o en combinación
	E-450 a E-452	
1.1 Bebidas espirituosas	E-473 y E-474	5 g/l Sólidos o en combinación
1.1.1 Licores	E-420 y E-421	Quantum satis
	E-953	Quantum satis
	E-965 a E-967	Quantum satis
	E-405 <sup>(1)</sup>	10 g/l

E-475 <sup>(1)</sup>	5 g/l Sólos o en combinación
E-481 <sup>(1)</sup> y E-482 <sup>(1)</sup>	8 g/l
E-416	10 g/l Sólo para licores a base de huevo
E-481 y E-482	8 g/l Sólos o en combinación

1.2 Bebidas espirituosas de grado alcohólico inferior al 15 %

Nota:

<sup>(1)</sup> Sólo para licores emulsionados

## 2. Sidra y perada

E-338 a E-341	2 g/l Sólos o en combinación
E-450 a E-452	

## BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

### 1. Bebidas no alcohólicas aromatizadas

E-338	700 mg/l
E-338 a E-341	0,5 g/l en Aguas de mesa preparadas y Bebidas para deportistas (Sólos o en combinación).
E-450 a E-452	20 g/l Bebidas a base de proteínas vegetales (Sólos o en combinación)
E-405	300 mg/l
E-444 <sup>(1)</sup>	300 mg/l
E-445 <sup>(1)</sup>	100 mg/l
E-900	10 mg/l
E-999 <sup>(2)</sup>	200 mg/l

1.1 Bebidas no alcohólicas a base de anís o de coco y almendras

E-473 y E-474	5 g/l Sólos o en combinación
---------------	------------------------------

1.2 Sustancias sólidas en polvo para la preparación casera de bebidas

E-355 a E-357	10 g/l Sólos o en combinación
E-363	3 g/l
E-473 <sup>(3)</sup> y E-474 <sup>(3)</sup>	10 g/l Sólos o en combinación
E-481 <sup>(3)</sup> y E-482 <sup>(3)</sup>	2 g/l Sólos o en combinación

1.2.1 Sustancias sólidas en polvo para la preparación instantánea de bebidas a base de frutas.

E-297	1 g/l
-------	-------

Notas:

<sup>(1)</sup> Sólo para bebidas turbias

<sup>(2)</sup> Sólo para bebidas no alcohólicas aromatizadas a base de agua

<sup>(3)</sup> Sólo para la preparación de bebidas calientes

### 2. Té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes

E-297	1 g/l Sólo para té instantáneo
E-338 a E-341	2 g/l Sólos o en combinación
E-450 a E-452	
E-473 y E-474	10 g/l Sólo para polvos para preparar bebidas calientes (Sólos o en combinación).
E-481 y E-482	2 g/l Sólo para polvos para preparar bebidas calientes (Sólos o en combinación)
E-491 a E-495	0,5 g/l Sólos o en combinación

2.1 Concentrados líquidos de té concentrados líquidos de infusiones de frutas y hierbas

### 3. Blanqueadores de bebidas

E-338 a E-341	30 g/Kg Sólos o en combinación Para estos productos de venta en máquinas
---------------	---

3. Blanqueadores de bebidas	E-450 a E-452	expendedoras 50 g/Kg Sólos o en combinación
	E-473 y E-474	20 g/Kg Sólos o en combinación
	E-475	0,5 g/Kg
	E-477	1 g/Kg
	E-481 y E-482	3 g/kg Sólos o en combinación
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólos o en combinación

4. Bebidas a base de leche	E-473 y E-474	Quantum satis
4.1 Bebidas lácteas de chocolate y malta	E-338 a E-341	2 g/l Sólos o en combinación
	E-450 a E-452	

#### CACAO Y CHOCOLATE

Productos de cacao y chocolate (Real Decreto 822/1990 de 22 de junio. BOE de 28 de junio)	E-442	10 g/Kg
	E-476	5 g/Kg
	E-492	10 g/Kg

Agentes de recubrimiento de productos de cacao y chocolate	E-901 a E-904	Quantum Satis
---	---------------	---------------

#### CAFÉ

Café líquido enlatado	E-473 y E-474	1 g/l Sólos o en combinación
-----------------------	---------------	---------------------------------

Agentes de recubrimiento para granos de café	E-901 a E-904	Quantum Satis
---	---------------	---------------

#### CALDOS Y SOPAS

Caldos y sopas	E-338 a E-341	3 g/Kg Sólos o en combinación
	E-450 a E-452	

Caldos y sopas	E-363	5 g/Kg
	E-432 <sup>(1)</sup> a E-436 <sup>(1)</sup>	1 g/Kg Sólos o en combinación
	E-473 y E-474	2 g/l Sólos o en combinación
	E-900	10 mg/l

Nota: <sup>(1)</sup> Sólo para sopas

#### CEREALES PARA DESAYUNO

Cereales para desayuno	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólos o en combinación
	E-450 a E-452	
	E-475 <sup>(1)</sup>	10 g/Kg
	E-481 y E-482	5 g/Kg Sólos o en combinación

Nota:

<sup>(1)</sup> Sólo para cereales tipo granola

#### CERVEZAS

Cervezas	E-405	100 mg/l
----------	-------	----------

#### COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Complementos de la dieta	E-338 a E-341	Quantum Satis
	E-450 a E-452	Quantum Satis
	E-405	1 g/Kg
	E-416	Quantum Satis
	E-432 a E-436	Quantum Satis
	E-473 y E-474	5 g/l Sólos o en combinación
	E-475	Quantum Satis
	E-491 a E-495	Quantum Satis
	E-551 a E-556	Quantum Satis
	E-559	Quantum Satis
	E-1201 <sup>(1)</sup> y E-1202 <sup>(1)</sup>	Quantum Satis

Nota:

<sup>(1)</sup> Sólo para complementos de la dieta en tabletas y en forma de grageas

Agentes de recubrimiento para complementos de la dieta	E-901 a E-904	Quantum Satis
<b>GOMA DE MASCAR</b>		
Goma de mascar o chicle	E-297	2 g/Kg
	E-341ii)	Quantum Satis
	E-405	5 g/Kg
	E-416	5 g/Kg
	E-432 a E-436	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-473 y E-474	10 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-475	5 g/Kg
	E-481 y E-482	2 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-553b	Quantum Satis
	E-900	100 mg/Kg
	E-927b <sup>(1)</sup>	30 g/Kg
	E-950 <sup>(2)</sup>	800 mg/Kg
	E-951 <sup>(2)</sup>	2500 mg/Kg
	E-957 <sup>(2)</sup>	10 mg/Kg
	E-959 <sup>(2)</sup>	150 mg/Kg

**Notas:**

<sup>(1)</sup> Sólo para chicles sin azúcares añadidos.

<sup>(2)</sup> Sólo para chicles con azúcares añadidos. Se aplicará la regla de la proporcionalidad.

Agentes de recubrimiento de chicles	E-901 a E-904	Quantum Satis
<b>HARINAS</b>		
Harina	E-338 a E-341 E-450 a E-452	2,5 g/Kg Sólidos o en combinación
Harina con levadura	E-338 a E-341 E-450 a E-452	20 g/Kg Sólidos o en combinación
Levadura de panadería	E-491 a E-495	Quantum Satis

**HELADOS**

Helados, Sorbetes y Tartas heladas	E-338 a E-341 E-450 a E-452	1 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-405 <sup>(1)</sup>	3 g/Kg
	E-432 a E-436	1 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-473 y E-474	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-477	3 g/Kg
	E-491 a E-495	0,5 g/Kg Sólidos o en combinación

**Notas :**

<sup>(1)</sup> Sólo para helados a base de agua

**HUEVOS Y OVOPRODUCTOS**

1. Huevo líquido (clara, yema o huevo completo)	E-338 a E-341 E-450 a E-452	10 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-520 <sup>(1)</sup> a E-523 <sup>(1)</sup>	30 mg/Kg Sólidos o en combinación
	E-1505 <sup>(2)</sup>	Quantum Satis
1.1 Ovoproductos	E-475	1 g/Kg

**Notas :**

<sup>(1)</sup> Sólo para clara de huevo

<sup>(2)</sup> Sólo para clara de huevo deshidratada

**LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

Leche esterilizada y UHT	E-338 a E-341 E-450 a E-452	1 g/l Sólidos o en combinación
Leche parcialmente deshidratada	E-338 a E-341	1 g/Kg Sólidos o en combinación
-Con menos del 28% de sólidos-	E-450 a E-452	

Leche parcialmente deshidratada -Con más del 28% de sólidos-	E-338 a E-341 E-450 a E-452	1,5 g/Kg Sólidos o en combinación
Leche en polvo y leche desnatada en polvo	E-338 a E-341 E-450 a E-452	2,5 g/Kg Sólidos o en combinación
Natas pasterizadas, esterilizadas, UHT y Nata batida	E-338 a E-341 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólidos o en combinación
<b>MASAS PARA REBOZAR</b>		
Masas para rebozar	E-338 a E-341 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-900	10 mg/Kg
<b>PANES ESPECIALES Y BOLLERÍA</b>		
Panes especiales y Bollería fina	E-338 a E-341 E-450 a E-452	20 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-405	2 g/Kg
	E-432 a E-436	3 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-473 y E-474	10 g/kg Sólidos o en combinación
	E-475	10 g/Kg
	E-477	5 g/Kg
	E-481 <sup>(1)</sup> y E-482 <sup>(1)</sup>	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-483	4 g/Kg
	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólidos o en combinación

Nota:

<sup>(1)</sup> 3 g/Kg para Panes Especiales<sup>(2)</sup> Sólo para scones y bizcochos

Agentes de recubrimiento para bollería fina	E-405 E-416 E-491 a E-495 E-901 <sup>(1)</sup> a E-904 <sup>(1)</sup>	5 g/Kg 5 g/Kg 5 g/Kg Sólidos o en combinación Quantum Satis
--	--	---

Nota: <sup>(1)</sup> Sólo para recubrimientos de chocolate

Rellenos y coberturas para bollería fina	E-297 E-355 a E-357 E-405 E-416 E-491 <sup>(1)</sup> a E-495 <sup>(1)</sup>	2,5 g/Kg 2 g/Kg Sólidos o en combinación 5 g/kg 5 g/Kg 5 g/Kg Sólidos o en combinación
--	---	--

Nota:

<sup>(1)</sup> Sólo para Coberturas**PASTELERÍA, REPOSTERÍA, GALLETERÍA**

1. Pastelería, repostería y galletería	E-338 a E-341 E-450 a E-452	20 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-405	2 g/Kg
	E-432 a E-436	3 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-473 y E-474	10 g/kg Sólidos o en combinación
	E-475	10 g/Kg
	E-477	5 g/Kg
	E-481 y E-482	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-483	4 g/Kg

	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólidos o en combinación
2. Agentes de recubrimiento para pastelería, repostería y galletería	E-405	5 g/Kg
	E-416	5 g/Kg
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-901 <sup>(1)</sup> a E-904 <sup>(1)</sup>	Quantum Satis

Nota :

<sup>(1)</sup> Sólo para recubrimientos de chocolate

3. Rellenos y coberturas para pastelería, repostería y galletería	E-297	2,5 g/Kg
	E-355 a E-357	2 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-405	5 g/Kg
	E-416	5 g/Kg
	E-491 <sup>(2)</sup> a E-495 <sup>(2)</sup>	5 g/Kg Sólidos o en combinación

Nota : <sup>(2)</sup> Sólo para Coberturas

## POSTRES

Postres	E-297	4 g/Kg Postres gelificados Postres con aromas de frutas
	E-355 a E-357	6 g/Kg Sólidos o en combinación, sólo para postres gelificados 1 g/Kg Sólidos o en combinación Sólo para postres con aromas de frutas
	E-338 a E-341	3 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-450 a E-452	

## Postres

E-363	6 g/kg
E-416	6 g/kg
E-432 a E-436	3 g/Kg Sólidos o en combinación
E-473 y E-474	5 g/Kg Sólidos o en combinación
E-475	2 g/Kg
E-477	5 g/Kg
E-481 y E-482	5 g/Kg Sólidos o en combinación
E-483	5 g/Kg
E-491 a E-495	5 g/Kg Sólidos o en combinación

## Mezclas de sustancias sólidas en polvo para la preparación de postres

E-297	4 g/Kg
E-355 a E-357	1 g/Kg Sólidos o en combinación
E-338 a E-341	7 g/Kg Sólidos o en combinación
E-450 a E-452	

## Rellenos, coberturas y recubrimientos para postres

E-405	5 g/Kg
-------	--------

## Coberturas batidas para postres (distintas de la nata)

E-477	30 g/Kg
-------	---------

## PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS

### A UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL

Productos alimenticios destinados a usos médicos especiales, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia el Real Decreto 1809/1991 de 13 de diciembre

E-338 a E-341	5 g/Kg Sólidos o en combinación
E-450 a E-452	
E-405	1,2 g/Kg
E-432 a E-436	1 g/Kg Sólidos o en combinación

Productos alimenticios destinados a usos médicos especiales, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia el Real Decreto 1809/1991 de 13 de diciembre	E-473 y E-474	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-475	5 g/Kg
	E-477	1 g/Kg
	E-481 y E-482	2 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólidos o en combinación

Preparados completos de régimen para el control de peso que reemplacen una comida o el régimen alimenticio de un día	E-338 a E-341	5 g/Kg Solos o en combinación
	E-450 a E-452	
	E-405	1,2 g/Kg
	E-432 a E-436	1 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-473 a E-474	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-475	5 g/Kg
	E-477	1 g/Kg
	E-481 y E-482	2 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólidos o en combinación

**PRODUCTOS DE APERITIVO**

1. Productos de aperitivo	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-450 a E-452	
1.1 Productos de aperitivo a base de cereales y patata	E-405	3 g/Kg
	E-416	5 g/Kg
	E-481 <sup>(1)</sup> y E-482 <sup>(2)</sup>	5 g/Kg Sólidos o en combinación

**Nota:**

<sup>(1)</sup> 2 g/Kg para Productos de aperitivo sólo a base de cereales.

2. Agentes de recubrimiento para productos de aperitivo	E-416 <sup>(2)</sup>	10 g/Kg
	E-901 a E-904	Quantum Satis

**Nota:**

<sup>(2)</sup> Sólo para frutos secos

**PRODUCTOS CÁRNICOS**

Productos cárnicos	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-450 a E-452	
	E-473 <sup>(1)</sup> y E-474 <sup>(1)</sup>	5 g/Kg (de grasa) Sólidos o en combinación
	E-481 <sup>(2)</sup> y E-482 <sup>(2)</sup>	4 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-959	5 mg/Kg

**Notas :**

<sup>(1)</sup> Sólo para los tratados por el calor.

<sup>(2)</sup> Sólo para los productos enlatados a base de carne picada y troceada.

Tratamiento de superficie de embutidos	E-553b	Quantum Satis
Agentes de recubrimiento para productos cárnicos	E-338 a E-341	4 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-450 a E-452	

**PRODUCTOS DE CONFITERÍA**

1. Confitería	E-900	10 mg/Kg
	E-297	1 g/Kg
	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-450 a E-452	
	E-405	1,5 g/Kg
	E-432 a E-436	1 g/Kg Sólidos o en combinación

1.1 Confeitería a base de azúcar	E-473 y E-474	5 g/Kg Sólos o en combinación
	E-475	2 g/Kg
	E-477	5 g/Kg
	E-481 y E-482	5 g/Kg Sólos o en combinación
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólos o en combinación

1.2 Confeitería a base de cacao	E-442	10 g/Kg
	E-476	5 g/Kg
	E-492	10 g/Kg

2. Agentes de recubrimiento para productos de confitería	E-553 b <sup>(1)</sup>	Quantum Satis
	E-901 a E-904	Quantum Satis

Nota:

<sup>(1)</sup> Sólo para tratamiento en superficie en dulces moldeados a base de jalea

#### PRODUCTOS DE LA PESCA

Pescados congelados y ultracongelados sin elaborar	E-338 <sup>(1)</sup> a E-341 <sup>(1)</sup>	5 g/Kg Sólos o en combinación
	E-450 <sup>(1)</sup> a E-452 <sup>(1)</sup>	
	E-420 y E-421	Quantum Satis
	E-953	Quantum Satis
	E-965 a E-967	Quantum Satis

Notas:

<sup>(1)</sup> Exclusivamente para pescado cortado

2. Crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar, congelados y ultracongelados	E-385 <sup>(2)</sup>	75 mg/Kg
	E-420	Quantum Satis
	E-421	Quantum Satis
	E-953	Quantum Satis
	E-965	Quantum Satis
	E-966	Quantum Satis
	E-967	Quantum Satis

Notas:

<sup>(2)</sup> Sólo para crustáceos

3. Productos a base de crustáceos congelados y ultracongelados	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólos o en combinación
Pasta de crustáceos	E-450 a E-452	1 g/Kg Sólos o en combinación
Pasta de pescado		

4. Conservas de pescados, crustáceos y moluscos	E-385	75 mg/Kg
---	-------	----------

#### PRODUCTOS VEGETALES

Confituras, jaleas mermeladas y marmalades según lo dispuesto en el R.D. 670/1990 y preparados de fruta similares para extender, incluidos los productos bajos en calorías	E-900	10 mg/kg
	E-493 <sup>(1)</sup>	25 mg/Kg
	E-959 <sup>(2)</sup>	5 mg/Kg

Notas:

<sup>(1)</sup> Sólo para Marmalade y jalea.

<sup>(2)</sup> Para jaleas de frutas.

Frutas, legumbres, hortalizas, setas y alcachofas envasadas	E-385 <sup>(1)</sup>	250 mg/Kg
	E-900	10 mg/Kg
	E-512 <sup>(1)</sup>	25 mg/Kg
	E-579 <sup>(2)</sup> y E-585 <sup>(2)</sup>	150 mg/Kg Sólos o en combinación

Notas:

<sup>(1)</sup> Excepto en frutas

<sup>(2)</sup> Sólo para espárragos blancos, enlatados o embotellados

<sup>(3)</sup> Sólo para aceitunas oscuras.

Preparados de frutas y hortalizas	E-405	5 g/Kg
-----------------------------------	-------	--------

Frutas y hortalizas confitadas, escarchadas y glaseadas	E-520 a E-523	200 mg/Kg Sólos o en combinación
---	---------------	----------------------------------

Patatas transformadas (incluidas las congeladas, ultracongeladas, refrige- radas y deshidratadas)	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólos o en combinación
	E-450 a E-452	

Tratamiento de superficie de Frutas frescas	E-473 y E-474	Quantum Satis
	E-901 <sup>(6)</sup> a E-904 <sup>(6)</sup>	Quantum Satis
	E-912 <sup>(7)</sup> y E-914 <sup>(7)</sup>	Quantum Satis

**Notas :**<sup>(6)</sup> Cítricos, melones, manzanas y peras frescas.<sup>(7)</sup> Sólo cítricos

Agentes de recubrimiento de productos vegetales	E-338 a E-341	4 g/Kg Sólos o en combinación
	E-450 a E-452	

**QUESOS**

Queso no madurado (excepto Mozzarella)	E-338 a E-341	2 g/Kg Sólos o en combinación
	E-450 a E-452	

Queso fundido	E-338 a E-341	20 g/Kg Sólos o en combinación
	E-450 a E-452	
	E-551 <sup>(1)</sup> a E-556 <sup>(1)</sup> E-559 <sup>(1)</sup>	10 g/Kg Sólos

**Notas:**<sup>(1)</sup> Sólo para queso en lonchas

Queso duro en lonchas	E-551 a E-556 E-559	10 g/Kg Sólos o en combinación
-----------------------	------------------------	-----------------------------------

**SAL Y SUSTITUTOS DE LA SAL**

Sal y sustitutos de la sal	E-338 a E-341 E-450 a E-452	10 g/Kg Sólos o en combinación
----------------------------	--------------------------------	-----------------------------------

**Sal y sustitutos de la sal**

E-535 a E-538	20 mg/Kg
E-551 a E-556	10 g/Kg Sólos o en combinación
E-559	

**SALSAS****1. Salsas**

E-338 a E-341	5 g/Kg Sólos o en combinación
E-450 a E-452	
E-405	8 g/Kg
E-473 y E-474	10 g/l Sólos o en combinación
E-476 <sup>(1)</sup>	4 g/l

**Notas :**<sup>(1)</sup> Sólo para salsas de bajo y muy bajo contenido en grasa.**1.1 Salsas emulsionadas**

E-385	75 mg/Kg
E-416	10 g/Kg
E-432 a E-436	5 g/Kg Sólos o en combinación
E-491 a E-495	5 g/Kg Sólos o en combinación

**SUCEDÁNEOS**

Sucedáneos de grasas vegetales	E-338 a E-341 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólos o en combinación
--------------------------------	--------------------------------	----------------------------------

Sucedáneos de queso fundido	E-338 a E-341 E-450 a E-452	20 g/Kg Sólos o en combinación
-----------------------------	--------------------------------	-----------------------------------

Sucedáneos de nata y leche	E-432 a E-436 E-475	5 g/Kg Sólos o en combinación 5 g/Kg
----------------------------	------------------------	--

Sucedáneos de nata y leche	E-477	5 g/Kg
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólidos o en combinación

### ZUMOS

Zumo de piña	E-900	10 mg/l
--------------	-------	---------

### VINOS

Vino con arreglo al Reglamento CEE n° 1873/84, por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas tecnológicas no previstas en el Reglamento (CEE) n° 337/79.	E-297	Pro memoria
	E-431	Pro memoria
	E-491 a E-495	Pro memoria
	E-900	Pro memoria

Vino con arreglo a los Reglamentos CEE n° 822/87, 4252/88, 2332/92 y 1873/84 y a su Reglamentos de aplicación.	E-353	Pro memoria
--	-------	-------------

### OTROS

Condimentos y aderezos	E-620 a E-625	Quantum Satis
	E-626 a E-635	Quantum Satis

Coberturas (jarabes para tortitas, Jarabes aromatizados para batidos y helados; Productos similares)	E-338 a E-341	3 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-450 a E-452	

### ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN NO ESPAÑOLA

Soda bread	E-338 a E-341	20 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-450 a E-452	

Noodles	E-338 a E-341	2 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-450 a E-452	

Mostarda di fruta	E-481 y E-482	2 g/Kg Sólidos o en combinación
-------------------	---------------	---------------------------------

Sod... Saft	E-900	10 mg/l
-------------	-------	---------

Made wine	E-353	100 mg/l
-----------	-------	----------

### ANEXO V

#### SOPORTES Y DISOLVENTES SOPORTES PERMITIDOS

Nota:

No se incluyen en esta lista:

- 1.- Las sustancias consideradas generalmente como productos alimenticios.
- 2.- Las sustancias a las que se refiere el apartado 4 del Artículo 1.
- 3.- Las sustancias que tienen principalmente una función de ácido o de regulador de la acidez, como el ácido cítrico y el hidróxido amónico.

N° E	Denominaciones	Uso restringido
	Propano-1-2-diol(propilenglicol)	Colorantes, emulgentes, Antioxidantes y enzimas (máximo 1 g/Kg, en el producto alimenticio)
E-170	Carbonatos cálcicos	
E-263	Acetato cálcico	
E-322	Lecitinas	En colorantes y antioxidantes liposolubles
E-331	Citratos sódicos	
E-332	Citratos potásicos	
E-341	Fosfatos de calcio	
E-400	Ácido algínico	
E-401	Alginato sódico	
E-402	Alginato potásico	
E-403	Alginato amónico	
E-404	Alginato cálcico	
E-405	Alginato de propano 1,2 diol	

E-406	Agar - Agar	
E-407	Carragenano	
E-410	Goma garrofin	
E-412	Goma guar	
E-413	Goma tragacanto	
E-414	Goma arábica	
E-415	Goma xantana	
E-420	Sorbitol	
E-421	Manitol	
E-422	Glicerina	
<hr/>		
E-432	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 20)	
E-433	Monooleato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 80)	
E-434	Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 40)	Antiespumantes, Colorantes y Antioxidantes liposolubles
E-435	Monoestearato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 60)	
E-436	Triestearato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 65)	
<hr/>		
E-440	Pectinas	
<hr/>		
E-442	Fosfátidos de amonio	Antioxidantes
<hr/>		
E-460	Celulosa (microcristalina o en polvo)	
E-461	Metil celulosa	
E-463	Hidroxipropil celulosa	
E-464	Hidroxipropil metil celulosa	
E-465	Etilmetil celulosa	
E-466	Carboximetil celulosa Carboximetil celulosa sódica	
<hr/>		
E-470 h	Sales magnésicas de ácidos grasos	
E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	
E-472 a	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	

E-472 c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	En colorantes y antioxidantes liposolubles
E-472 e	Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
E-473	Sucroesteres de los ácidos grasos	
E-475	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos	
<hr/>		
E-491	Monoestearato de sorbitan	
E-492	Triestearato de sorbitan	
E-493	Monolaurato de sorbitan	En colorantes y antiespumantes
E-494	Monooleato de sorbitan	
E-495	Monopalmitato de sorbitan	
<hr/>		
E-501	Carbonatos potásicos	
E-504	Carbonatos de magnesio	
E-508	Cloruro de potasio	
E-509	Cloruro cálcico	
E-511	Cloruro magnésico	
E-514	Sulfato sódico	
E-515	Sulfato potásico	
E-516	Sulfato cálcico	
E-517	Sulfato amónico	
<hr/>		
E-551	Dióxido de silicio	Emulgentes y colorantes, máx. 5%
E-552	Silicato cálcico	
<hr/>		
E-553 b	Talco	
E-558	Bentonita	En colorantes, max. 5%
E-559	Silicato aluminico (caolín)	
<hr/>		
E-577	Gluconato potásico	
E-640	Glicina y su sal sódica	
<hr/>		
E-901	Cera de abejas	En colorantes
<hr/>		
E-953	Isomaltitol	
E-965	Maltitol	

E-966	Lactitol	
E-967	Xilitol	
E-1200	Polidextrosa	
<hr/>		
E-1201	Polivinilpirrolidona	En edulcorantes
E-1202	Polivinilpolipirrolidona	
<hr/>		
E-1404	Almidón oxidado	
E-1410	Fosfato de monoalmidón	
E-1412	Fosfato de dialmidón	
E-1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
E-1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
E-1420	Almidón acetilado	
E-1422	Adipato de dialmidón acetilado	
E-1440	Almidón hidroxipropilado	
E-1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
E-1450	Octenil succinato sódico de almidón	
E-1505	Citrato de trietilo	
E-1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	

## ANEXO VI

### ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN LOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD

Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los alimentos listos para el consumo, preparados según las instrucciones del fabricante.

#### PRIMERA PARTE

#### ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS PARA LACTANTES SANOS

Notas:

- 1.- Para la fabricación de leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L (+).
- 2.- Si los aditivos E 322 y E 471 se añaden a un producto alimenticio, la dosis máxima establecida para cada uno de estos aditivos en este producto alimenticio, se reducirá en la parte proporcional en la que el otro aditivo esté presente en el alimento.

Nº E	DENOMINACIÓN	DOSIS MÁXIMA
E 270	Ácido láctico (sólo la forma L(+))	Quantum satis
E 330	Ácido cítrico	Quantum satis
E 338	Ácido fosfórico	Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Anexo I del Real Decreto 1408/1992
<hr/>		
E 306	Extracto rico en tocoferoles	
E 307	Alfa tocoferol	10 mg/l por separado o en combinación.
E 308	Gamma tocoferol	
E 309	Delta tocoferol	
<hr/>		
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	4 g/l

#### SEGUNDA PARTE

#### ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS DE CONTINUACIÓN PARA LACTANTES SANOS

Notas:

- 1.- Para fabricar leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L (+).
- 2.- Si los aditivos E 322 y E 471 se añaden a un producto alimenticio, la dosis máxima establecida para cada uno de estos aditivos en este producto alimenticio, se reducirá en la parte proporcional en la que el otro aditivo esté presente en el alimento.
- 3.- Si los aditivos E-407, E-410 y E-412 se añaden a un producto alimenticio, la dosis máxima establecida para cada uno de estos aditivos en este producto alimenticio, se reducirá en la parte proporcional en que los otros aditivos estén presentes en el alimento.

Nº E	DENOMINACIÓN	DOSIS MÁXIMA
E 270	Ácido láctico (sólo la forma L(+))	Quantum satis
E 330	Ácido cítrico	Quantum satis

E 306	Extracto rico en tocoferoles	
E 307	Alfa tocoferol	10 mg/l por separado o en combinación.
E 308	Gamma tocoferol	
E 309	Delta tocoferol	
<hr/>		
E 338	Ácido fosfórico	Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Anexo I del Real Decreto 1408/1992
<hr/>		
E 440	Pectinas	5 g/l sólo en preparados de continuación acidificados.
<hr/>		
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	4 g/l
E 407	Carragenano	0,3 g/l
E 410	Goma garroffín	1 g/l
E 412	Goma guar	1 g/l

### TERCERA PARTE

#### ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS DE DESTETE PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD

##### Nota:

Los preparados y alimentos de destete para lactantes y niños de corta edad pueden contener E 414 (goma arábiga) y E 551 (dióxido de silicio), como resultado de la adición de preparados nutritivos que contengan una cantidad no superior a 10 g/Kg de cada una de esas sustancias, así como E 421 (manitol) cuando se use como soporte de vitamina B<sub>12</sub> (no menos de 1 parte de vitamina B<sub>12</sub> por 1000 partes de manitol).

#### PRODUCTOS ALIMENTICIOS ADITIVOS PERMITIDOS D O S I S MÁXIMA

1. PREPARADOS DE DESTETE	E-170	
	E-260 a E-263	Quantum satis
	E-270 <sup>(1)</sup>	(sólo para
	E-296 <sup>(1)</sup>	ajustar pH)
	E-325 <sup>(1)</sup> a E-327 <sup>(1)</sup>	

1. PREPARADOS DE DESTETE	E-330 a E-333	Quantum satis
	E-507	sólo para
	E-524 a E-526	ajustar pH)
<hr/>		
	E-500	Quantum satis
	E-501	(sólo como
	E-503	gasificantes)
<hr/>		
	E-338	1 g/Kg
		como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ,
		(sólo para
		ajustar pH)
<hr/>		
	E-410; E-412;	10 g/Kg por
	E-414; E-415	separado o
	E-440	en combinación.
<hr/>		
	E-1404	
	E-1410; E-1412;	
	E-1413; E-1414	50 g/Kg
	E-1420 y E-1422	
	E-1450	

##### Nota:

<sup>(1)</sup> Sólo la forma L (+).

#### 1.1 ALIMENTOS A BASE DE CEREALES

1.1.1 Cereales	E-304 <sup>(1)</sup> ; E-306 <sup>(1)</sup> ;	0,1 g/Kg por
	E-307 <sup>(1)</sup> ; E-308 <sup>(1)</sup> ;	separado o
	E-309 <sup>(1)</sup>	en combinación.
<hr/>		
	E-339 a E-341	1 g/Kg por separado o
		en combinación.
		Expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ,
<hr/>		
	E-551 <sup>(2)</sup>	2 g/Kg

##### Notas:

<sup>(1)</sup> Sólo para los que contengan grasa.

<sup>(2)</sup> Sólo para cereales secos.

1.1.2 Alimentos elaborados a base de cereales	E-300 <sup>(1)</sup> a E-302 <sup>(1)</sup>	0,2 g/Kg
	E-322	10 g/Kg
	E-471	
	E-472 a E-472 b E-472 c	5 g/Kg por separado o en combinación
	E-410 <sup>(2)</sup> ; E-412 <sup>(2)</sup> E-414 <sup>(2)</sup> ; E-415 <sup>(2)</sup> E-440 <sup>(2)</sup>	20 g/Kg por separado o en combinación.

Nota:

<sup>(1)</sup> Sólo para los que contengan grasa.

<sup>(2)</sup> Sólo para alimentos a base de cereales sin gluten.

1.1.3 Galletas y Bizcochos	E-300 <sup>(1)</sup> a E-302 <sup>(1)</sup>	0,2 g/Kg por separado o en combinación. Expresados como ácido ascórbico.
	E-304 <sup>(1)</sup> ; E-306 <sup>(1)</sup> E-307 <sup>(1)</sup> ; E-308 <sup>(1)</sup> ; E-309 <sup>(1)</sup>	0,1 g/Kg por separado o en combinación.
	E-322	10 g/Kg
	E-334 <sup>(2)</sup> a E-336 <sup>(2)</sup> E-354 <sup>(2)</sup> E-450 i E-575	5 g/Kg expresado en sustancia seca 5 g/Kg expresado en sustancia seca
	E-471 E-472 a E-472 b E-472 c	5 g/Kg por separado o en combinación

Nota: <sup>(1)</sup> Sólo para los que contengan grasa.

<sup>(2)</sup> Sólo la forma L (+).

## 1.2 ALIMENTOS PARA NIÑOS DE CORTA EDAD DISTINTOS DE LOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES

Alimentos para niños de corta edad distintos de los elaborados a base de cereales	E-300 a E-302	0,3 g/Kg por separado en combinación. Expresados como ácido ascórbico.
	E-304 <sup>(1)</sup> ; E-306 <sup>(1)</sup> E-307 <sup>(1)</sup> ; E-308 <sup>(1)</sup> E-309 <sup>(1)</sup>	0,1 g/Kg por separado o en combinación
	E-322	10 g/Kg
	E-471 E-472 a E-472 b E-472 c	5 g/Kg por separado o en combinación

Nota:

<sup>(1)</sup> Sólo para los que contengan grasa.

Postres y Pudín	E-400 a E-402 E-404	0,5 g/Kg por separado o en combinación.
1.3 BEBIDAS A BASE DE FRUTAS Y HORTALIZAS, ZUMOS	E-300 a E-302	0,3 g/Kg por separado o en combinación. Expresados como ácido ascórbico.

### CUARTA PARTE

#### ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN LOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD PARA FINES MÉDICOS ESPECIALES

Nota:

Se aplicarán las tablas contenidas en las partes primera a tercera del Anexo VI.