

de información, y en la seguridad correspondiente a ambos campos.

Plan de Obtención y Modernización de los Sistemas de Información, donde se establecen los sistemas que necesita el Departamento, se determina el proceso a seguir y se fijan sus prioridades.

4. Relación con otros Planes Directores:

Para evitar duplicidades o vacíos todos los Centros Directivos del Departamento que elaboren Planes Directores tendrán en cuenta lo previsto en este Plan Director.

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

3366 *REAL DECRETO 142/2002, de 1 de febrero, 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 distintas categorías de aditivos, entre ellas, las de otros aditivos distintos de colorantes y edulcorantes, cuyo desarrollo se preveía fuera realizado en un futuro mediante Directivas específicas.

Tal previsión se llevó a cabo, en una primera etapa, 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 colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios, incorporada a nuestro ordenamiento mediante el 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 experiencia adquirida en la aplicación de la Directiva 95/2/CE, así como la evolución científica y técnica en el ámbito de los aditivos, dio lugar a sucesivas modificaciones reguladas en la Directiva 96/85/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de diciembre, y la Directiva 98/72/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de octubre, incorporadas a nuestro ordenamiento jurídico mediante el Real Decreto 494/1998, de 27 de marzo, y el Real Decreto 994/2000, de 2 de junio, respectivamente, modificaciones ambas del Real Decreto 145/1997, de 31 de enero.

Posteriormente, la publicación de la Directiva 2001/5/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de febrero, modifica por tercera vez la Directiva 95/2/CE, con el fin de autorizar el uso de algunos aditivos que han sido recientemente evaluados por el Comité Científico de la Alimentación Humana, incorporar

el uso en el ámbito comunitario de determinados aditivos que ya habían sido autorizados provisionalmente en algunos Estados y permitir nuevas aplicaciones de otros ya autorizados.

Como consecuencia, se ha llevado a cabo la refundición en un único texto del 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, sus modificaciones, el Real Decreto 494/1998, de 27 de marzo; el Real Decreto 994/2000, de 2 de junio, y la Directiva 2001/5/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de febrero, por la que se modifica la Directiva 95/2/CE, relativa a aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes.

Con la presente disposición, se pretende garantizar la protección de la salud y la información de los consumidores, evitar los obstáculos a la libre circulación de los alimentos en los que se hayan utilizado aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes, 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 distintos de los colorantes y edulcorantes en los preparados para lactantes y en los preparados de continuación, así como en los alimentos de destete.

En el ámbito de aplicación del presente Real Decreto se incluyen determinadas sustancias con dualidad de actividad, función de aditivo y función fitosanitaria, por lo que habrá que tener en cuenta para su utilización el Real Decreto 2163/1994, por el que se implanta el sistema armonizado comunitario de comercialización de productos fitosanitarios, y 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.

Se ha omitido del presente Real Decreto el tiabendazol, en consonancia con el Real Decreto 994/2000, de 2 de junio, por el que se modifica el 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.

Asimismo, se ha incluido expresamente el término español «mermeladas», cuya denominación, claramente sancionada por el uso, no ha sido explícitamente incluida en las correspondientes Directivas comunitarias. El término «mermeladas» aparece en el apartado de «preparados de fruta para extender» con la intención de establecer explícitamente los usos y dosis de determinados aditivos ya regulados en dichos productos.

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 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 consultados los representantes de los sectores afectados, habiendo emitido informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de febrero de 2002,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. El presente Real Decreto tiene por objeto aprobar la lista positiva de los aditivos distintos de 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. Esta disposición 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. Este 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 Decreto 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.

j) Las enzimas (con exclusión de las mencionadas en los anexos).

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) Agentes tratamiento de harina: las sustancias que se añaden a la harina o a la masa panaria para mejorar su calidad de cocción.

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

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

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

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

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

k) 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.

l) 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.

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

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

ñ) 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.

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

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

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

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

s) 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.

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

u) 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.

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

w) 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, des- pellejado, molido, cortado, lavado, cepillado, ultracon- gelado o congelado, refrigerado, triturado o descasca- rado, envasado o sin envasar, sin perder por ello su con- dición de alimento no elaborado.

Artículo 3. *Condiciones de utilización.*

1. A los efectos mencionados en el apartado 1 del artículo 2, así como para los agentes de tratamiento de la harina distintos de los emulgentes, solo podrán utilizarse en los productos alimenticios las sustancias que figuran 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 relacio- nados en el anexo I en:

a) Los alimentos no elaborados tal y como se defi- nen en el apartado 2 del artículo 2.

b) La miel, tal y como se define en la Orden de 5 de agosto de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad sobre la miel.

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

d) La mantequilla.

e) La leche (incluida la entera, la desnatada y la semidesnatada), pasterizadas y esterilizadas (incluida la esterilización UHT) y la nata entera pasterizada.

f) Los productos lácteos fermentados por la acción de organismos vivos, sin aromatizantes.

g) 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 comer- cio de aguas de bebida envasada.

h) El café, excluido el instantáneo aromatizado, y los extractos de café.

i) El té en hojas sin aromatizantes.

j) Los azúcares definidos en el Real Decre- to 1261/1987, de 11 de septiembre, por el que se aprue- ba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elabora- ción, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.

k) La pasta seca, salvo la pasta sin gluten, de con- formidad con lo dispuesto en el Real Decre- to 1809/1991, de 13 de diciembre, así como la des- tinada a dietas hipoproteicas.

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

4. Asimismo, queda prohibida la utilización de los aditivos alimentarios relacionados en el anexo I en los alimentos para lactantes, preparados de continuación y los alimentos para niños de corta edad contemplados en los Reales Decretos 72/1998, de 23 de enero, y 490/1998, de 27 de marzo, respectivamente, los cuales estarán sujetos a las disposiciones del anexo VI, incluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad, regu- lados por el Real Decreto 1091/2000, de 9 de junio.

5. Los productos alimenticios enumerados en el anexo II solo podrán contener aquellos aditivos referen- ciados en dicho anexo y aquellos otros referenciados en los anexos III y IV, en las condiciones especificadas en los mismos.

6. Los aditivos contenidos en las listas de los anexos III y IV solo podrán utilizarse en los productos

alimenticios mencionados en dichos anexos y en las con- diciones allí especificadas.

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

8. 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 prác- ticas de fabricación a un nivel que no sea superior al necesario para conseguir el objetivo pretendido y a con- dición de que no confundan al consumidor.

9. 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 dis- ponga especialmente la dosis de uso según otro con- cepto.

10. Las disposiciones contenidas en la presente nor- ma se aplicarán a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial, de conformidad con lo defi- nido en el artículo 2 del Real Decreto 2685/1976 por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de prepa- rados alimenticios para regímenes dietéticos y/o espe- ciales, 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 com- puestos.*

1. Sin perjuicio de lo estipulado en otras disposi- ciones específicas, se podrá permitir la presencia de un aditivo en un alimento compuesto, distinto de los men- cionados en los apartados 3, 4 y 5 del artículo 3 del presente Real Decreto, 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 direc- trices de esta disposición.

3. Los apartados 1 y 2 del presente artículo no serán de aplicación a los preparados para lactantes, preparados de continuación, alimentos de destete, alimentación con fines médicos especiales, según la legislación vigente, excepto cuando se disponga específicamente lo contra- rio.

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 com- prendidos 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 ajus- tará a lo dispuesto en el artículo 8 del Real Decre- to 1111/1991, de 12 de julio, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de los aditivos ali- mentarios, aprobada por el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, y modificada por Real Decre- to 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: se considerará infracción leve el incumplimiento de lo establecido en el presente Real Decreto, en cuanto no pueda ser considerado como falta grave o muy grave, según preceptúa el artículo 35.A) 3.ª 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.ª y 2.ª 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.ª 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 los apartados 3, 4 y 5 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 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 citada Ley 14/1986.

Disposición transitoria única. Prórroga de comercialización.

Los aditivos E-949 Hidrógeno; E-650 Acetato de Zinc; E-943 a Butano; E-943 b Isobutano; E-944 Propano y E-1520 Propano-1,1-diol (propilenglicol) que se incluyen en los anexos I, IV y V respectivamente, cumplirán con lo establecido en el presente Real Decreto a partir del 24 de agosto de 2002.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto y, en particular, el 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, y sus modificaciones; el Real Decreto 494/1998, de 27 de marzo, y el Real Decreto 994/2000, de 2 de junio.

Disposición final única. 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 1 de febrero de 2002.

JUAN CARLOS R.

La Ministra de Sanidad y Consumo,
CELIA VILLALOBOS TALERO

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.

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 quantum 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, E-948 y E949 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.
 - Solamente puede utilizarse como agente de tratamiento de la harina.

Nº E	Denominaciones	Nº E	Denominaciones
E-170	Carbonatos de calcio	E-302	Asorbato cálcico
	i) Carbonato cálcico	E-304	Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico
	ii) Carbonato ácido de calcio		i) Palmitato de ascorbilo
E-260	Ácido acético		ii) Estearato de ascorbilo
E-261	Acetato potásico	E-306	Extracto rico en tocoferoles
E-262	Acetatos de sodio	E-307	Alfa tocoferol
	i) Acetato sódico	E-308	Gamma tocoferol
	ii) Acetato ácido de sodio (diacetato sódico)	E-309	Delta tocoferol
E-263	Acetato cálcico	E-322	Lecitinas
E-270	Ácido láctico	E-325	Lactato sódico
E-290	Dioxido de carbono *	E-326	Lactato potásico
E-296	Ácido málico	E-327	Lactato cálcico
E-300	Ácido ascórbico	E-330	Ácido cítrico
E-301	Asorbato sódico	E-331	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

Nº E	Denominaciones	Nº E	Denominaciones
E-352	Malatos de calcio i) Malato cálcico ii) Malato ácido de calcio	E-471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos
E-354	Tartrato cálcico	E-472 a	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E-380	Citrato triamónico	E-472 b	Ésteres lácticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E-400	Ácido alginico	E-472 c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E-401	Alginato sódico	E-472 d	Ésteres tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E-402	Alginato potásico	E-472 e	Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E-403	Alginato amónico	E-472 f	Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E-404	Alginato cálcico	E-500	Carbonatos de sodio
E-406	Agar-agar	i)	Carbonato sódico
E-407	Carragenanos	ii)	Carbonato ácido de sodio
E-407 a	Algas Eucheuma transformadas	iii)	Sesquicarbonato de sodio
E-410	Goma garrofin #	E-501	Carbonatos de potasio
E-412	Goma guar #	i)	Carbonato potásico
E-413	Goma tragacanto	ii)	Carbonato ácido de potasio
E-414	Goma arabiga	E-503	Carbonatos de amonio
E-415	Goma xantana #	i)	Carbonato amónico
E-417	Goma tara #	ii)	Carbonato ácido de amonio
E-418	Goma gellan	E-504	Carbonatos de magnesio
E-422	Glicerina	i)	Carbonato magnésico
E-440	Pectinas i) Pectina ii) Pectina amidada	ii)	Carbonato ácido de magnesio
E-460	Celulosa i) Celulosa microcristalina ii) Celulosa en polvo	E-507	Ácido clorhídrico
E-461	Metil celulosa	E-508	Cloruro potásico
E-463	Hidroxiopropil celulosa	E-509	Cloruro cálcico
E-464	Hidroxiopropil metil celulosa	E-511	Cloruro magnésico
E-465	Etilmetil celulosa	E-513	Ácido sulfúrico
E-466	Carboximetil celulosa Carboximetil celulosa sódica	E-514	Sulfatos de sodio i) Sulfato sódico ii) Sulfato ácido de sodio
E-469	Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente	E-515	Sulfatos de potasio i) Sulfato potásico ii) Sulfato ácido de potasio
E-470 a	Salas sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos	E-516	Sulfato cálcico
E-470 b	Salas magnésicas de ácidos grasos	E-524	Hidróxido sódico
		E-525	Hidróxido potásico

Nº E Denominaciones

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-920	L-Cisteína ▶
E-938	Argon *
E-939	Helio *
E-941	Nitrógeno *
E-942	Óxido nítrico *
E-948	Oxígeno *
E-949	Hidrógeno *
E-1103	Invertasa
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	Hidroxiopropil almidón
E-1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón
E-1450	Octenil succinato sódico de almidón
E-1451	Almidón acetilado oxidado

ANEXO II

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

ACEITES Y GRASAS

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima	
Aceites y grasas de origen animal o vegetal sin emulsionar (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva)	E 304	Ésteres de ácidos grasos del ácido ascórbico	Quantum satis
	E 306	Extracto rico en tocoferoles	Quantum satis
	E 307	Alfa-tocoferol	Quantum satis
	E 308	Gama-tocoferol	Quantum satis
	E 309	Delta-tocoferol	Quantum satis
	E-322	Lectinas	30 g/l
Aceites y grasas sin emulsionar de origen animal o vegetal (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) destinados específicamente a coccciones y/o frituras o a la preparación de salsas.	E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	10 g/l
	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 270	Ácido láctico	Quantum satis
	E 300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E 304	Ésteres de ácidos grasos del ácido ascórbico	Quantum satis
Aceite de oliva refinado incluido el aceite de orujo de aceituna	E 306	Extracto rico en tocoferoles	Quantum satis
	E 307	Alfa-tocoferol	Quantum satis
	E 308	Gama-tocoferol	Quantum satis
	E 309	Delta-tocoferol	Quantum satis
	E-322	Lectinas	30 g/l
	E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	10 g/l
	E-472c	Ésteres de ácidos cítricos de mono y diglicéridos de ácidos grasos	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-307	Alfa Tocoferol	200 mg/l	

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima	
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 entera pasteurizada	E-401	Alginato sódico	Quantum satis
	E-402	Alginato potásico	Quantum satis
	E-407	Carragenanos	Quantum satis
	E-466	Carboximetilcelulosa sódica	Quantum satis
Mantequilla de nata agria	E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Quantum satis
	E-500	Carbonatos de sodio	Quantum satis

PAN Y PANES ESPECIALES

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima	
Pan	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-304	Ésteres de ácidos grasos del 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

ARROZ

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima	
Arroz de cocción rápida	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
CACAO Y CHOCOLATE			
Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima	
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 ácidos grasos	Quantum satis
	E-170	Carbonatos de calcio	7% en materia seca sin grasa, expresados como carbonatos de potasio
	E-500	Carbonatos de sodio	
	E-501	Carbonatos de potasio	
	E-503	Carbonatos de amonio	
	E-504	Carbonatos de magnesio	
	E-524	Hidróxido de sodio	
	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 arábica	
E-440	Pectinas		

CERVEZA

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima	
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 arábica	Quantum satis

PRODUCTOS CÁRNICOS

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima	
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

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima	
Pescados, crustáceos 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

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima	
Confituras extra, y jaleas extra 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	Maiatos sódicos	Quantum satis
E-440	Pectinas	Quantum satis	
E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis	

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima	
Pan	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 français	E-260	Ácido acético
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 del ácido ascórbico	Quantum satis
E-322		Lectinas	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

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima	
Pastas alimenticias frescas	E-270	Ácido láctico	Quantum satis
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-322	Lectinas	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-334	Ácido tartárico	Quantum satis
	E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Quantum satis
	E-575	Glucono-delta-lactona	Quantum satis

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Confituras, jaleas, marmalades y mermeladas de valor energético reducido	E-406	Agar - Agar
	E-407	Carragenanos
	E-410	Goma garrofin
	E-412	Goma guar
	E-415	Goma xantana
	E-418	Goma gellan
	E-440	Pectinas
	E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos
	E-509	Cloruro cálcico
	E-524	Hidróxido sódico
	E-270	Ácido láctico
	E-296	Ácido málico
	E-300	Ácido ascórbico
	E-327	Lactato cálcico
	E-330	Ácido cítrico
	E-331	Citratos sódicos
	E-333	Citratos cálcicos
E-334	Ácido tartárico	
E-335	Tartratos sódicos	
E-350	Malatos sódicos	
Preparados a base de fruta para extender, incluidos los de valor energético reducido	E-400	Ácido alginico
	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 garrofin
	E-412	Goma guar
	E-415	Goma xantana
	E-418	Goma gellan
	E-440	Pectinas
	E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos
	E-509	Cloruro cálcico
	E-524	Hidróxido sódico
	E-300	Ácido ascórbico
	E-301	Ascorbato sódico
E-302	Ascorbato cálcico	
E-330	Ácido cítrico	
E-331	Citratos de sodio	
E-332	Citratos de potasio	
E-333	Citratos de calcio	
Compota de fruta	E-300	Ácido ascórbico
	E-301	Ascorbato sódico
	E-302	Ascorbato cálcico
	E-330	Ácido cítrico
	E-331	Citratos de sodio
	E-332	Citratos de potasio
	E-333	Citratos de calcio

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Confituras, jaleas, marmalades y mermeladas según el Real Decreto 670/1990 de 25 de Mayo	E-270	Ácido láctico
	E-296	Ácido málico
	E-300	Ácido ascórbico
	E-327	Lactato cálcico
	E-330	Ácido cítrico
	E-331	Citratos sódicos
	E-333	Citratos cálcicos
	E-334	Ácido tartárico
	E-335	Tartratos sódicos
	E-350	Malatos sódicos
	E-400	Ácido alginico
	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 garrofin	
E-412	Goma guar	
E-415	Goma xantana	
E-418	Goma gellan	
Confituras, jaleas, marmalades y mermeladas de valor energético reducido	E-440	Pectinas
	E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos
	E-509	Cloruro cálcico
	E-524	Hidróxido sódico
	E-270	Ácido láctico
	E-296	Ácido málico
	E-300	Ácido ascórbico
	E-327	Lactato cálcico
	E-330	Ácido cítrico
	E-331	Citratos sódicos
	E-333	Citratos cálcicos
	E-334	Ácido tartárico
	E-335	Tartratos sódicos
	E-350	Malatos sódicos
	E-400	Ácido alginico
	E-401	Alginato sódico
	E-402	Alginato potásico
E-403	Alginato amónico	
E-404	Alginato cálcico	

A N E X O III

CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES PERMITIDOS EN DETERMINADAS 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 ⁽¹⁾
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	

(¹) 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.

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Néctares de piña, según el Real Decreto 1650/1991 de 8 de Noviembre	E-270	Ácido láctico
	E-300	Ácido ascórbico
	E-330	Ácido cítrico
	E-440	Pectinas
Zumos de fruto de la pasión, según el Real Decreto 1650/1991 de 8 de Noviembre	E-300	Ácido ascórbico
	E-330	Ácido cítrico
	E-440	Pectinas
	E-270	Ácido láctico
Néctares de fruto de la pasión, según el Real Decreto 1650/1991 de 8 de Noviembre	E-300	Ácido ascórbico
	E-330	Ácido cítrico
	E-440	Pectinas
	E-270	Ácido láctico

OTROS

Productos Alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Gehakt	E-300	Ácido ascórbico
	E-301	Ascorbato sódico
	E-302	Ascorbato cálcico
	E-330	Ácido cítrico
	E-331	Citratos sódicos
	E-332	Citratos potásicos
	E-333	Citratos cálcicos

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 ₂
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 SO₂ 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 SO₂ inferior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

3B Se utiliza como abreviatura el símbolo químico SO₂, por ser este grupo de aditivos generadores de dióxido de azufre.

Parte C: Otros conservadores

Nº E	Denominaciones
E-230	Bifenilo, difenilo
E-231	Ortofenil fenol (1)
E-232	Ortofenil fenato sódico (1)
E-234	Nisina (2)
E-235	Natamicina
E-239	Hexametilentetramina
E-242	Dimetil dicarbonato
E-249	Nitrito potásico (3)
E-250	Nitrito sódico (3)
E-251	Nitrato sódico (4)
E-252	Nitrato potásico (4)

Nº E Denominaciones

E-280 Ácido propiónico (5)

E-281 Propionato sódico (5)

E-282 Propionato cálcico (5)

E-283 Propionato potásico (5)

E-284 Ácido bórico (6)

E-285 Tetaborato sódico (borax) (6)

E-1105 Lisozima

(1) La dosis de estas sustancias se expresa como ortofenil fenol.

(2) La Nisina (E-234) puede estar presente de manera natural en algunos quesos como resultado de procesos de fermentación.

(3) 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.

(4) La dosis de estas sustancias se expresa como Nitrato sódico.

(5) 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.

(6) La dosis de estas sustancias se expresa como Ácido bórico.

Parte D: Otros antioxidantes

Nº E	Denominaciones
E-310	Galato de propilo (1)
E-311	Galato de octilo (1)
E-312	Galato de dodecilo (1)
E-315	Ácido eritórbito (2)
E-316	Eritorbato sódico (2)
E-320	Butil hidroxianisol (BHA)
E-321	Butil hidroxitoluol (BHT)

(1) La dosis de estas sustancias se expresan como galatos.

(2) La dosis de estas sustancias se expresan como Ácido eritórbito.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l	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.	la E-310 a E-312 de E-320 y E-321	200* (galatos y BHA, solos o en combinación). 100* (BHT) ambos expresados sobre la grasa	Azúcares en el sentido del Decreto 1261/1987 de 11 de septiembre, excepto azúcar terciado, azúcar moreno de caña, azúcar en polvo, azúcar cande y el jarabe de glucosa deshidratado o no	SO ₂	10
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	Jarabe de glucosa deshidratado o no	SO ₂	20
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	Melazas	SO ₂	70
Preparados grasos, incluidas las emulsiones grasas (excluida la mantequilla) con un contenido mínimo de grasa del 60%	Sa	1.000	Otros azúcares	SO ₂	40
Preparados grasos con un contenido de grasa inferior al 60% (incluidas las emulsiones grasas)	con un Sa	2.000	BEBIDAS ALCOHÓLICAS		
			Bebidas aromatizadas a base de vino, incluidos los productos sujetos al Reglamento (CEE) nº 1601/91	Sa	200
			Bebidas espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15%	Ba Sa + Ba	200 400
			Sidra y perada, incluidas las sin alcohol	Sa SO ₂	200 200
			Bebidas alcohólicas destiladas que contengan peras enteras	SO ₂	50
			BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS		
			1. Bebidas aromatizadas	no alcohólicas Ba (1) Sa + Ba (1) E-242	300 150 250 Sa+150 Ba 250 de cantidad añadida, residuos no detectables

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.

(1) Excepto en las bebidas a base de leche

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
1.1 Bebidas no alcohólicas aromatizadas que contengan zumo de frutas	SO ₂	20 procedentes sólo de concentrados.	Complementos de la dieta líquidos	Sa + Ba + PHB E-310 a E-312 E-320 y E-321	2.000 400 (galatos, BHA y BHT por separado ó en combinación)
1.2 Bebidas no alcohólicas aromatizadas que contengan al menos 235 g/l. de jarabe de glucosa.	SO ₂	50	GOMA DE MASCAR Goma de mascar o chicle	Sa + Ba E-310 a E-312 E-320 y E-321	1.500 400 (galatos, BHA y BHT, por separado ó en combinación)
2. Concentrados líquidos de té, concentrados líquidos de hierbas y de infusiones	Sa + Ba	600	HUEVOS Y OVOPRODUCTOS Huevo líquido (clara, yema ó huevo completo)	Sa + Ba	5.000
2.1 Concentrado líquido de té	E-242	250, de cantidad añadida, residuos no detectables	Ovoproductos deshidratados concentrados, congelados ó ultracongelados	Sa	1.000
3. Concentrados a base de zumo de frutas o de frutas trituradas	Sa + Ba SO ₂	600 250	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
CALDOS Y SOPAS Caldos y sopas líquidos (excluidos los enlatados)	Sa + Ba	500	MASAS PARA REBOZAR Masas para rebozar	Sa	2.000
Caldos y sopas deshidratados	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA solos o en combinación) expresados sobre grasa.	PAN, PANES ESPECIALES Y BOLLERIA Pan envasado	E-280 a E-283	1.000
CERVEZAS Cervezas, incluidas las cervezas bajas en alcohol y sin alcohol	SO ₂	20	Pan en rebanadas envasado	Sa E-280 a E-283	2.000 3.000
Cerveza de barril sin alcohol	Ba SO ₂	200 20	Pan de centeno	Sa E-280 a E-283	2.000 3.000
Cerveza sometida a una segunda fermentación en barril	SO ₂	50	Pan y panes especiales precinados y envasados	Sa E-280 a E-283	2.000 2.000
COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS Complementos de la dieta sólidos	E-310 a E-312 E-320 y E-321	400 (galatos, BHA y BHT) por separado ó en combinación.	Pan de valor energético reducido	E-280 a E-283	2.000

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL					
Productos de bollería fina con una actividad acuosa superior a 0,65	Sa	2.000	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	Sa+Ba	1.500
Productos de bollería envasados con una actividad acuosa superior a 0,65	Sa	2.000			
	E-280 a E-283	2.000			
PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y GALLETERÍA					
Productos de pastelería, repostería y galletería con una actividad acuosa superior a 0,65	Sa	2.000	Preparados completos de régimen para el control de peso que reemplacen una comida o el régimen alimenticio de un día	Sa + Ba	1.500
Productos de pastelería, repostería y galletería envasados con una actividad acuosa superior a 0,65	Sa	2.000			
	E-280 a E-283	2.000			
PRODUCTOS DE APERTIVO					
Galletas secas	SO ₂	50	Productos de aperitivo a base de cereales o patata y frutos secos recubiertos	Sa + PHB	1.000 (de ellos 300 de PHB máximo)
Mezclas para pasteles	E-310 a E-312	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación)		SO ₂	50
	E-320	expresados sobre la grasa		E-310 a E-312	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación)
				E-320	expresados sobre la grasa
PRODUCTOS CÁRNICOS					
Cereales precocinados	E-310 a E-312	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación)	Longaniza fresca y butifarra fresca	SO ₂	450
	E-320	expresados sobre la grasa			
POSTRES					
Postres a base de leche no tratados por calor	Sa + Ba	300	Productos cárnicos crudos adobados.	E-249 y E-250	150 cantidad añadida indicativa
Leche cuajada	Sa	1.000	Productos cárnicos embutidos crudos-curados.	E-249 y E-250	50 cantidad residual en el punto de venta al consumidor final
Postres a base de semolina y tapioca	E-234	3	Salazones cárnicas.		
			Panceta curada. (1)	E-251 y E-252	300 cantidad añadida indicativa
			Productos cárnicos tratados por el calor. (2)	E-251 y E-252	250 cantidad residual
				E-315 y E-316	500 expresados como ácido eritrbico

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

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

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
Carne deshidratada	E 310 a E-312 E-320 y E-321	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación) expresados sobre grasa	Crustáceos cocidos	SO ₂	50 (en las partes comestibles)
Pastas de hígado, pastas de carne, patés de hígado y patés de carne	Sa + PHB	1.000	Gambas cocidas	Sa + Ba SO ₂	2.000 50 (en las partes comestibles)
Tratamiento de superficie de productos cárnicos crudos-curados	Sa + Ba + PHB	Quantum satis	Crangon crangon y Crangon vulgaris cocido	Sa + Ba SO ₂	6.000 50 (en las partes comestibles)
Tratamiento de superficie de embutidos crudos-curados	Sa + Ba + PHB E-235	Quantum satis 1 mg/dm ² de superficie (no presente a 5 mm de profundidad)	Cefalópodos frescos, congelados y ultracongelados	SO ₂	150 (en las partes comestibles)
Cobertura de gelatina de los productos cárnicos (crudos-curados ó cocidos)	Sa + PHB	1.000	Cefalópodos cocidos	SO ₂	50 (en las partes comestibles)
PRODUCTOS DE CONFITERÍA			Pescado de piel roja congelado y ultracongelado	E-315 y E-316	1500
Productos de confitería (excluido el chocolate)	Sa + Ba + PHB	1.500 (max. 300 PHB)	Productos salados ó desecados de pescado	Sa + Ba	200
Productos de confitería a base de jarabe de glucosa	SO ₂	50 (procedente solo del jarabe de glucosa)	Pescados de la especie Gadidae desecados salados	Sa + Ba SO ₂	200 200
Productos de confitería a base de harina con una actividad acuosa superior al 0,65	E-280 a E-283	2.000	Conservas de pescado	E-315 y E-316	1.500
PRODUCTOS DE LA PESCA			Semiconservas de pescado	Sa + Ba E-315 y E-316	2.000 1.500
Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados	SO ₂	150 (en las partes comestibles)	Productos de huevas de pescado	Sa + Ba	2.000
Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados de las familias Penaeidae, Soleniceridae, Aristeidae:			Huevas de esturión (Caviar)	Sa + Ba E-284 y E-285	2.000 4 g/Kg
. Hasta 80 unidades	SO ₂	150 (en las partes comestibles)	Arenque y espadin escabechados	E-251 y E-252	200 cantidad residual, incluido el nitrato formado a partir del nitrato, expresada como NO ₂ Na
. Entre 80 y 120 unidades	SO ₂	200 (en las partes comestibles)			
. Más de 120 unidades	SO ₂	300 (en las partes comestibles)			

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
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 ₂	50	Cerezas de pulpa blanca embotelladas Lichis	SO ₂	100
Confituras, jaleas, mermeladas y marmalade de frutas de valor energético reducido o sin azúcares añadidos	Ba Sa + Ba SO ₂	500 1.000 50	Limón en rodajas embotellado	SO ₂	250
Marmalades	Ba Sa + Ba SO ₂	500 1.000 50	Albaricoques, melocotones, ciruelas e higos desecados	Sa SO ₂	1.000 2.000
Mermeladas/Preparados de fruta para extender incluidos los de valor energético reducido ó sin azúcares añadidos.	Ba Sa + Ba SO ₂	500 1.000 50	Plátanos desecados	Sa SO ₂	1.000 1.000
Preparados de fruta y verdura, excluidos el puré, la mousse, la compota, las ensaladas y productos similares en conserva	Sa	1.000	Manzanas y peras desecadas	Sa SO ₂	1.000 600
Frutas y hortalizas confitadas, escaruchadas o glaseadas, incluidas las peladuras de angelica y cítricos	Sa + Ba SO ₂	1.000 100	Otras frutas desecadas	Sa SO ₂	1.000 500
Dulce de membrillo	Ba	1.000	Frutas en aceite, salmuera o vinagre	SO ₂	100
Reellenos para pasteles a base de fruta	SO ₂	100	Frutas desecadas rehidratadas	SO ₂	100
Extracto gelificante de frutas, pectina líquida para la venta al consumidor final	SO ₂	800	Frutos de cascara	SO ₂	500
			Frutos secos aderezados	SO ₂	50
			Coco desecado	SO ₂	50
			Jenjibre	SO ₂	150
			Tomate seco	SO ₂	200
			Productos vegetales en aceite, salmuera ó vinagre	Sa + Ba SO ₂	2.000 100
			Aceitunas y preparados a base de aceitunas	Sa Ba Sa + Ba	1.000 500 1.000

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
VINAGRE					
Vinagre de fermentación	SO ₂	170			
VINOS					
Vinos	Sa	200 con arreglo al Reglamento nº 822/87			
	SO ₂	Con arreglo a los Reglamentos nº 1493/99, 4252/88, 1037/2001 y 1099/2001 del Consejo De acuerdo con el Reglamento (CEE) nº 1037/2001 del Consejo de 22 de mayo de 2001, por el que se autoriza la oferta y la entrega para el consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 1493/99			
Vinos de frutas incluidos los sin alcohol					
	Sa	200			
	SO ₂	200			
Vino espumoso de frutas					
	SO ₂	200			
Vino sin alcohol					
	Sa	200			
	SO ₂	200			
	E-242	250 de cantidad añadida, residuos no detectables			
ZUMOS					
Zumo de lima y limón	SO ₂	350			
Zumos de naranja, pomelo, manzana y piña, destinados a la distribución a granel por establecimientos proveedores de comidas preparadas	SO ₂	50			
Salsas no emulsionadas					
	Sa + Ba	1.000			
	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa			
Mostaza, con exclusión de la de Dijon					
	Sa + Ba	1.000			
	SO ₂	250			
Mostaza de Dijon					
	Sa + Ba	1.000			
	SO ₂	500			
Salsas a base de fruta					
	Sa	1.000			
SUCEDÁNEOS					
Sucedáneos de carne, pescado y crustáceos y cefalópodos a base de proteínas	Sa	2.000			
	SO ₂ (1)	200			
Sucedáneos de queso a base de proteínas					
	Sa	2.000			
Sucedáneos de queso a base de leche					
	E-251 y E-252	50 (cantidad residual, expresada como NO ₃ Na)			
	Sa	2.000			
Tratamiento de superficie de sucedáneos de queso					
	Sa	Quantum satis			
	E-280 a E-283	Quantum satis			
(1) Sólo para sucedáneos de carne, pescado y crustáceos					
TURRONES Y MAZAPANES					
Turrónes y mazapanes	Sa	1.000			
	E-310 a E-312 E-320	200 (Galatos y BHA, solos ó er combinación) expresados sobre la grasa			

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
Zumo concentrado de uva para la elaboración casera de vino	SO ₂	2.000	Barley Water (concentrados a base de zumo de frutas que contengan un mínimo de 2,5% de cebada)	SO ₂	350
Zumo de uva, no fermentado para uso sacramental	Sa + Ba SO ₂	2.000 70	Mehu y Makeutettu....Mehu	Sa Ba	500 200
ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN NO ESPAÑOLA					
Capilé groselha	SO ₂	250	Marmelada	Sa + Ba	1.500
Sod ... Saft ó Sodet ... Saft	Ba Sa	200 500	Ostkaka	Sa	2.000
Frugtrod y Rote Grütze	Ba Sa	500 1.000	Pasha	Sa	1.000
Gnocchi	Sa	1.000	Semmelk nödelteig	Sa	2.000
Polenta	Sa	200	Mascarpone	E-234	10
Aspic	Ba Sa	500 1.000	Polsebrod, boller y dansk flutes envasados	E-280 a E-283	2.000 expresado como ácido propiónico
Clotted cream	E-234	10	Made wine	Sa SO ₂	200 260
Queso provolone	E-239	25 cantidad residual, expresada como formaldehido	Hidromiel	Sa SO ₂	200 200
Christmas pudding	E-280 al E-283	1.000	Rolls, buns y pitta envasados	E-280 al E-283	2.000 expresados como ácido propiónico
Burger meat con un contenido mínimo de hortalizas y/o cereales del 4%	SO ₂	450	Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E-249 y E-250	150 cantidad añadida indicativa, expresada como NO ₂ Na
Breakfast sausages	SO ₂	450			100 cantidad residual en el punto de venta al consumidor final expresada como NO ₂ Na
Sagú	SO ₂	30			
Jam, jellies y marmelades con frutas sulfitadas	SO ₂	100			
Mostarda di frutta	SO ₂	100			

A N E X O 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.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
OTROS		
Rellenos para raviolis y productos similares	Sa	1.000
Coberturas (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados para batidos y helados; productos similares)	Sa SO ₂	1.000 40
Condimentos y aderezos	Sa + Ba E-310 a E-312 E-320	1.000 200 (Galatos y BHA, por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
Aderezos a base de Zumos cítricos	SO ₂	200
Almidones (con exclusión del almidón en alimentos de destete y preparados de continuación y para lactantes)	SO ₂	50
Envolturas a base de colágeno con una actividad acuosa de más del 0,6	Sa	Quantum satis
Cebada perlada	SO ₂	30
Gelatina	SO ₂	50
Ensaladas preparadas	Sa + Ba	1.500
Frutos secos transformados	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA, separados ó en combinación) expresados sobre la grasa.

Nº E Denominaciones Observaciones

E-297	Ácido fumárico	
E-338	Ácido fosfórico	
E-339	Fosfatos de sodio	
	i) Fosfato monosódico	
	ii) Fosfato disódico	
	iii) Fosfato trisódico	
E-340	Fosfatos de potasio	
	i) Fosfato monopotásico	
	ii) Fosfato dipotásico	
	iii) Fosfato tripotásico	
E-341	Fosfatos de calcio	En las aplicaciones que figuran en el presente Anexo, los aditivos E-338 a E-343 y E-450 a E-452, pueden añadirse por separado o en combinación hasta la dosis máxima, que será expresada en forma P ₂ O ₅
	i) Fosfato monocalcico	
	ii) Fosfato dicálcico	
	iii) Fosfato tricálcico	
E-343	Fosfatos de magnesio	
	i) Fosfato monomagnésico	
	ii) Fosfato dimagnésico	
E-450	Difosfatos	
	i) Difosfato disódico	
	ii) Difosfato trisódico	
	iii) Difosfato tetrasódico	
	v) Difosfato tetrapotásico	
	vi) Difosfato dicálcico	
	vii) Difosfato ácido de calcio	

Nº E	Denominaciones	Observaciones	Nº E	Denominaciones	Observaciones
E-451	Trifosfatos i) Trifosfato pentasódico ii) Trifosfato pentapotásico	En las aplicaciones que figuran en el presente Anexo, los aditivos E-338 a E-343 y E-450 a E-452, pueden añadirse por separado o en combinación hasta la dosis máxima, que será expresada en forma P ₂ O ₅	E-432	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 20)	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 20)
E-452	Polifosfatos i) Polifosfato sódico ii) Polifosfato potásico iii) Polifosfato doble de sodio y calcio iv) Polifosfatos de calcio		E-433	Monooleato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 80)	Monooleato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 80)
E-431	Estearato de polioxietileno (40)		E-434	Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 40)	Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 40)
E-353	Ácido metatartárico		E-435	Monoestearato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 60)	Monoestearato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 60)
E-355	Ácido adipico		E-436	Triestearato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 65)	Triestearato de sorbitan polioxietileno (Polisorbato 65)
E-356	Adipato sódico	Expresados como Ácido Adipico	E-442	Fosfátidos de amonio	Fosfátidos de amonio
E-357	Adipato potásico		E-444	Acetato isobutirato de sacarosa	Acetato isobutirato de sacarosa
E-363	Ácido succinico		E-445	Ester glicérido de la colofonia de madera	Ester glicérido de la colofonia de madera
E-385	Etilen-diamino-tetracetato de calcio y disodio (EDTA de disodio y calcio)		E-459	Beta ciclodextrina	Beta ciclodextrina
E-405	Alginato de propano - 1,2 - diol (Alginato de propilenglicol)		E-473	Sucroésteres de ácidos grasos	Sucroésteres de ácidos grasos
E-416	Goma karaya		E-474	Sucroglicéridos	Sucroglicéridos
E-425	Konjac		E-475	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos
	i) Goma Konjac		E-476	Polirricinoleato de poliglicerol	Polirricinoleato de poliglicerol
	ii) Glucomananos de Konjac		E-477	Esteres de propano - 1,2 - diol de ácidos grasos	Esteres de propano - 1,2 - diol de ácidos grasos
E-420	Sorbitol		E-479 b	Aceite de soja oxidado térmicamente y en interacción con mono y diglicéridos de ácidos grasos	Aceite de soja oxidado térmicamente y en interacción con mono y diglicéridos de ácidos grasos
	i) Sorbitol		E-481	Estearoil - 2 - lactilato sódico	Estearoil - 2 - lactilato sódico
	ii) Jarabe de sorbitol		E-482	Estearoil - 2 - lactilato cálcico	Estearoil - 2 - lactilato cálcico
E-421	Manitol		E-483	Tartrato de estearoil	Tartrato de estearoil
E-953	Isomalt	Para fines distintos de la edulcoración	E-491	Monoestearato de sorbitan	Monoestearato de sorbitan
E-965	Maltitol		E-492	Triestearato de sorbitan	Triestearato de sorbitan
	i) Maltitol		E-493	Monolaurato de sorbitan	Monolaurato de sorbitan
	ii) Jarabe de maltitol		E-494	Monooleato de sorbitan	Monooleato de sorbitan
E-966	Lactitol		E-495	Monopalmitato de sorbitan	Monopalmitato de sorbitan
E-967	Xilitol		E-512	Cloruro estannoso	Cloruro estannoso ----- Expresado como Estaño

Nº E	Denominaciones	Observaciones	Nº E	Denominaciones	Observaciones
E-520	Sulfato de aluminio		E-630	Ácido inosínico	
E-521	Sulfato doble de aluminio y sodio		E-631	Inosinato disódico	
E-522	Sulfato doble de aluminio y potasio	Expresados como Aluminio	E-632	Inosinato dipotásico	
E-523	Sulfato doble de aluminio y amonio		E-633	Inosinato cálcico	
E-541	Fosfato ácido de sodio y aluminio		E-634	5' - ribonucleótidos cálcicos	
			E-635	5' - ribonucleótidos disódicos	
E-535	Ferrocianuro sódico	Expresados como Ferrocianuro	E-650	Acetato de zinc	
E-536	Ferrocianuro potásico	potásico anhidro	E-900	Dimetilpolisiloxano	
E-538	Ferrocianuro cálcico				
E-551	Dióxido de silicio		E-901	Cera de abejas, blanca y amarilla	
E-552	Silicato cálcico		E-902	Cera candelilla	Agente de recubrimiento sólo para los
E-553 a	i) Silicato magnésico		E-903	Cera carnauba	alimentos asignados en éste Anexo
	ii) Trisilicato magnésico (sin amianto)		E-904	Goma laca	
E-553 b	Talco (sin amianto)		E-905	Cera microcristalina	
E-554	Silicato de sodio y aluminio				
E-555	Silicato de potasio y aluminio		E-912	Esteres de ácido montánico	
E-556	Silicato de calcio y aluminio		E-914	Cera de polietileno oxidada	
E-559	Silicato de aluminio (Caolín)		E-927 b	Carbamida	
			E-943 a	Butano	
E-579	Gluconato ferroso	Expresado como Hierro	E-943 b	Isobutano	
E-585	Lactato ferroso		E-944	Propano	
E-620	Ácido glutámico		E-950	Acesulfamo K	
E-621	Glutamato monosódico		E-951	Aspartamo	Para fines distintos de la edulcoración
E-622	Glutamato monopotásico		E-957	Taumatina	
E-623	Diglutamato cálcico		E-959	Neohesperidina DC	
E-624	Glutamato monoamónico				
E-625	Diglutamato magnésico		E-999	Extracto de quilaya	Expresado como extracto anhidro
			E-1201	Polivinilpirrolidona	
E-626	Ácido guanílico		E-1202	Polivinilpirrolidona	
E-627	Guanilato disódico	Expresados como Ácido guanílico	E-1505	Citrato de trietilo	
E-628	Guanilato dipotásico		E-1518	Triacetato de glicerilo (Triacetina)	
E-629	Guanilato cálcico				

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA	
ALIMENTOS EN GENERAL						
1. Alimentos en general (excepto los contemplados en el Art. 3.3)						
	E-420 ⁽¹⁾ y E-421 ⁽¹⁾	Quantum Satis	2. Margarina	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólidos o en combinación	
	E-953 ⁽¹⁾	Quantum Satis		E-343		
	E-965 ⁽¹⁾ a E-967 ⁽¹⁾	Quantum Satis		E-450 a E-452		
	E-551 ⁽²⁾ a E-556 ⁽²⁾	Quantum Satis		E-405		3 g/Kg
	E-559 ⁽²⁾	Quantum Satis		E-475		5 g/kg
	E-620 a E-625	10 g/Kg Sólidos o en combinación		E-481 y E-482		10 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-626 a E-635	500 mg/Kg Sólidos o en combinación		E-491 a E-495		10 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-425 i) ⁽³⁾ y E-425 ii) ⁽³⁾	10 g/Kg Sólidos o en combinación		E-959 ⁽¹⁾		5 mg/Kg
	E-459 ⁽²⁾	Quantum Satis				
	E-338 a E-341					
1.1 Alimentos desecados en polvo						
	E-343	10 g/Kg Sólidos o en combinación	3. Minarina	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólidos o en combinación	
	E-450 a E-452			E-343		
	E-551 a E-556	10 g/Kg Solos o en combinación		E-450 a E-452		
	E-559			E-385 ⁽¹⁾		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 ⁽²⁾		5 mg/Kg
Notas:						
⁽¹⁾ Excluidas las bebidas, salvo licores						
⁽²⁾ Sólo para alimentos en tabletas y en forma de graegas						
⁽³⁾ No podrán utilizarse para productos alimenticios deshidratados que se rehidratan al ingerirlos						
ACEITES Y GRASAS						
1. Aceites y grasas para freír						
	E-900	10 mg/Kg				

Notas:

⁽¹⁾ Productos tal y como se definen en los Anexos B y C del Reglamento (CE) número 2991/94, con un contenido en grasa de hasta el 41 por 100.

⁽²⁾ Sólo como potenciador del sabor en los productos tal y como se definen en los anexos B y C del Reglamento (CE) número 2991/94.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
1.1.2 Bebidas turbias espirituosas de acuerdo con el Reglamento (CEE) nº 1576/89 del Consejo por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas	E-445	100 mg/l	BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS 1.1. Bebidas no alcohólicas aromatizadas	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	700 mg/l 0,5 g/l en Aguas de mesa preparadas y Bebidas para deportistas (Sólos o en combinación).
1.1.3 Bebidas espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15%	E-445 ⁽²⁾ 481 y E-482	100 mg/l 8 g/l Sólos o en combinación			20 g/l Bebidas a base de proteínas vegetales (Sólos o en combinación)
Nota: ⁽¹⁾ Sólo para licores emulsionados ⁽²⁾ Sólo para bebidas turbias				E-405 E-444 ⁽¹⁾ E-445 ⁽¹⁾ E-900 E-957 ⁽²⁾ E-999 ⁽²⁾	300 mg/l 300 mg/l 100 mg/l 10 mg/l 0,5 mg/l 200 mg/l
2. Sidra y perada	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	2 g/l Sólos o en combinación	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
	E-405 ⁽¹⁾ E-900 ⁽¹⁾ E-999 ⁽¹⁾	100 mg/l 10 mg/l 200 mg/l calculado como extracto anhidro	1.2 Sustancias sólidas en polvo para la preparación casera de bebidas	E-355 a E-357 E-363 E-473 ⁽³⁾ y E-474 ⁽³⁾ E-481 ⁽³⁾ y E-482 ⁽³⁾	10 g/l Sólos o en combinación 3 g/l 10 g/l Sólos o en combinación 2 g/l Sólos o en combinación
Nota: ⁽¹⁾ Excepto en perada y cidre bouché.					

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
	E-473 y E-474	10 g/Kg Sólidos o en combinación	Levadura de panadería	E-491 a E-495	Quantum Satis
	E-475	5 g/Kg	HELADOS		
	E-481 y E-482	2 g/Kg Sólidos o en combinación	Helados, Sorbetes y Tartas heladas	E-338 a E-341 E-343	1 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólidos o en combinación		E-450 a E-452	
	E-553b	Quantum Satis		E-405 ⁽¹⁾	3 g/Kg
	E-650	1000 mg/Kg		E-432 a E-436	1 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-900	100 mg/Kg		E-473 y E-474	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-927b ⁽¹⁾	30 g/Kg		E-477	3 g/Kg
	E-950 ⁽²⁾	800 mg/Kg		E-491 a E-495	0,5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-951 ⁽²⁾	2500 mg/Kg			
	E-957 ⁽²⁾	10 mg/Kg	Nota :		
	E-959 ⁽²⁾	150 mg/Kg	⁽¹⁾ Sólo para helados a base de agua		
	E-1518	Quantum Satis	HUEVOS Y OVOPRODUCTOS		
Notas:			1. Huevo líquido (clara, yema o huevo completo)	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	10 g/Kg Sólidos o en combinación
⁽¹⁾ Sólo para chicles sin azúcares añadidos.				E-520 ⁽¹⁾ a E-523 ⁽¹⁾	30 mg/Kg Sólidos o en combinación
⁽²⁾ Sólo para chicles con azúcares añadidos. Se aplicará la regla de la proporcionalidad.					
Agentes de recubrimiento para goma de mascar	E-901 a E-905	Quantum Satis			
HARINAS					
Harina	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	2,5 g/Kg Sólidos o en combinación		E-1505 ⁽²⁾	Quantum Satis
Harina con levadura	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	20 g/Kg Sólidos o en combinación	1.1 Ovoproductos	E-475	1 g/Kg
			Notas :		
			⁽¹⁾ Sólo para clara de huevo		
			⁽²⁾ Sólo para clara de huevo deshidratada		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
	E-432 a E-436	3 g/Kg Sólo o en combinación	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL		
	E-473 y E-474	5 g/Kg Sólo 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-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-475	2 g/Kg			
	E-477	5 g/Kg		E-405	1,2 g/Kg
	E-481 y E-482	5 g/Kg Sólo o en combinación		E-432 a E-436	1 g/Kg Sólo o en combinación
	E-483	5 g/Kg		E-473 y E-474	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólo o en combinación		E-475	5 g/Kg
	E-957	5 mg/Kg (solo como potenciador del sabor)		E-477	1 g/Kg
	E-297	4 g/Kg		E-481 y E-482	2 g/Kg Sólo o en combinación
Mezclas de sustancias sólidas en polvo para la preparación de postres	E-355 a E-357	1 g/Kg Sólo o en combinación		E-491 a E-495	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-338 a E-341	7 g/Kg Sólo 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 E-343 E-450 a E-452	5 g/Kg Solos o en combinación
	E-343	combinación			
	E-450 a E-452			E-405	1,2 g/Kg
	E-957	5 mg/Kg (sólo como potenciador del sabor)		E-432 a E-436	1 g/Kg Sólo o en combinación
Rellenos, coberturas y recubrimientos para postres	E-405	5 g/Kg		E-473 a E-474	5 g/Kg Sólo o en combinación
Coberturas batidas para postres (distintas de la nata)	E-477	30 g/Kg		E-475	5 g/Kg
				E-477	1 g/Kg

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
	E-481 y E-482	2 g/Kg Sólo o en combinación	Tratamiento de superficie de embutidos	E-553b	Quantum Satis
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólo o en combinación	Agentes de recubrimiento para productos cárnicos	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	4 g/Kg Sólo o en combinación
PRODUCTOS DE APERITIVO					
1. Productos de aperitivo	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólo o en combinación			
1.1 Productos de aperitivo a base de cereales y patata	E-405 E-416 E-481 ⁽¹⁾ y E-482 ⁽¹⁾	3 g/Kg 5 g/Kg 5 g/Kg Sólo o en combinación			
Nota:	⁽¹⁾ 2 g/Kg para Productos de aperitivo sólo a base de cereales.				
2. Agentes de recubrimiento para productos de aperitivo	E-416 ⁽²⁾ E-901 a E-904	10 g/Kg Quantum Satis			
Nota:	⁽²⁾ Sólo para frutos secos				
PRODUCTOS CÁRNICOS					
Productos cárnicos	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452 E-473 ⁽¹⁾ y E-474 ⁽¹⁾	5 g/Kg Sólo o en combinación combinación Sólos o en combinación	1.1 Confitería a base de azúcar	E-900 E-297 E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452 E-405 E-432 a E-436 E-473 y E-474	10 mg/Kg 1 g/Kg 5 g/Kg Sólo o en combinación combinación 1,5 g/Kg 1 g/Kg Sólo o en combinación combinación 5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-481 ⁽²⁾ y E-482 ⁽²⁾	4 g/Kg Sólo o en combinación	1.1 Confitería a base de azúcar	E-475 E-477 E-481 y E-482 E-491 a E-495	2 g/Kg 5 g/Kg 5 g/Kg Sólo o en combinación 5 g/Kg Sólo o en combinación
Notas :	E-959	5 mg/Kg	1.2 Confitería a base de cacao	E-442 E-476 E-492	10 g/Kg 5 g/Kg 10 g/Kg
⁽¹⁾ Sólo para los tratados por el calor.					
⁽²⁾ Sólo para los productos enlatados a base de carne picada y troceada.					

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
2. Agentes de recubrimiento para productos de confitería (excepto chocolate)	E-551 a E-559 E-901 a E-905	Quantum Satis Quantum Satis	Surimi	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	1 g/Kg Sólidos o en combinación
PRODUCTOS DE LA PESCA					
1. Pescados congelados y ultracongelados sin elaborar	E-338 ⁽¹⁾ a E-341 ⁽¹⁾ E-343 ⁽¹⁾ E-450 ⁽¹⁾ a E-452 ⁽¹⁾ E-420 y E-421 E-953 E-965 a E-967	5 g/Kg Sólidos o en combinación Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis	4. Conservas de pescados, moluscos y crustáceos	E-385	75 mg/Kg
Notas:			5. Conservas a base de crustáceos	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452 E-385	1 g/Kg Sólidos o en combinación 75 mg/kg
⁽¹⁾ Sólo para pescado cortado y filetes.			PRODUCTOS VEGETALES		
2. Crustáceos y moluscos sin elaborar, congelados y ultracongelados	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452 E-385 ⁽²⁾ E-420 E-421 E-953 E-965 a E-967	5 g/Kg Sólidos o en combinación 75 mg/Kg Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis	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 E-493 ⁽¹⁾ E-959 ⁽²⁾	10 mg/kg 25 mg/Kg 5 mg/Kg
Notas :			Notas:		
⁽²⁾ Sólo para crustáceos.			⁽¹⁾ Sólo para Marmalade y jalea.		
3. Productos a base de crustáceos congelados y ultracongelados	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólidos o en combinación	⁽²⁾ Para jaleas de frutas.		
Pasta de crustáceos			Frutas, legumbres, hortalizas, setas y alcachofas envasadas	E-385 ⁽³⁾ E-900 E-512 ⁽⁴⁾ E-579 ⁽⁵⁾ y E-585 ⁽⁵⁾	250 mg/Kg 10 mg/Kg 25 mg/Kg 150 mg/Kg Sólidos o en combinación
Pasta de pescado			Notas :		
			⁽³⁾ Excepto en frutas		
			⁽⁴⁾ Sólo para espárragos blancos, enlatados o embotellados		
			⁽⁵⁾ Sólo para aceitunas oscuras.		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
Preparados de frutas y hortalizas	E-338 ⁽¹⁾ a E-341 ⁽¹⁾	800 mg/Kg Sólo o en combinación	QUESOS Queso no madurado (excepto Mozzarella)	E-338 a E-341	2 g/Kg Sólo o en combinación
	E-343 ⁽¹⁾			E-343	
	E-450 ⁽¹⁾ a E-452 ⁽¹⁾			E-450 a E-452	
	E-405	5 g/Kg			
Nota:					
(¹) Sólo para preparados de frutas			Queso fundido	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	20 g/Kg Sólo o en combinación
Frutas y hortalizas confitadas, escarheadas y glaseadas	E-338 ⁽¹⁾ a E-341 ⁽¹⁾	800 mg/Kg Sólo o en combinación	Notas: ⁽¹⁾ Sólo para queso en lonchas o rallado	E-450 a E-452	
	E-343 ⁽¹⁾			E-551 ⁽¹⁾ a E-559 ⁽¹⁾	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-450 ⁽¹⁾ a E-452 ⁽¹⁾				
	E-520 a E-523	200 mg/Kg Sólo o en combinación			
Nota:			Queso duro o semiduro en lonchas o rallado	E-551 a E-559	10 g/Kg Sólo o en combinación
(¹) Sólo para frutas confitadas					
Patatas transformadas (incluidas las congeladas, ultracongeladas, refrigeradas y deshidratadas)	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólo o en combinación	SAL Y SUSTITUTOS DE LA SAL Sal y sustitutos de la sal	E-338 a E-341	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-343			E-343	
	E-450 a E-452			E-450 a E-452	
Patatas fritas congeladas y ultracongeladas	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólo o en combinación	E-535 a E-538	20 mg/Kg Sólo o en combinación como ferrocianuro potásico anhidro	
	E-343				
	E-450 a E-452				
Tratamiento de superficie de frutas frescas	E-445 ⁽¹⁾	50 mg/Kg			
	E-473 y E-474	Quantum Satis			
	E-901 ⁽²⁾ a E-904 ⁽²⁾	Quantum Satis	E-551 a E-556	10 g/Kg Sólo o en combinación	
	E-905 ⁽³⁾	Quantum Satis	E-559		
Notas:					
(¹) Sólo cítricos					
(²) Sólo cítricos, melones, manzanas, peras, melocotones y piñas					
(³) Sólo melón, papaya, mango y aguacate					
(⁴) Sólo cítricos, melón, papaya, mango, aguacate y piña					

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
SALSAS			Sucedáneos de nata y leche		
1. Salsas					
	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólidos o en combinación		E-432 a E-436	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-343			E-475	5 g/Kg
	E-450 a E-452			E-473 ⁽¹⁾ y E-474 ⁽¹⁾	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-405	8 g/Kg		E-477	5 g/Kg
	E-473 y E-474	10 g/l Sólidos o en combinación		E-491 a E-495	5 g/Kg Sólidos o en combinación
	E-476 ⁽¹⁾	4 g/l			
			Nota:		
			(¹) Sólo para salsas de bajo y muy bajo contenido en grasa.		
			ZUMOS		
1.1 Salsas emulsionadas			Zumo de piña	E-900	10 mg/l
	E-385	75 mg/Kg			
	E-416	10 g/Kg	VINOS		
	E-432 a E-436	5 g/Kg Sólidos o en combinación	Vino con arreglo al Reglamento CEE nº 1037/2001 del Consejo de 22 de mayo, por el que se autoriza la oferta y entrega para el consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 1493/99.	E-297	Pro memoria
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólidos o en combinación		E-431	Pro memoria
				E-491 a E-495	Pro memoria
				E-900	Pro memoria
			Vino con arreglo a los Reglamentos CEE nº 1493/99, 4252/88, 1037/2001 y 1099/2001	E-353	Pro memoria
	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólidos o en combinación			
	E-343		OTROS		
	E-450 a E-452		Condimentos y aderezos	E-476 ⁽¹⁾	4 g/Kg
	E-551 a E-559	10 g/Kg Sólidos o en combinación		E-620 a E-625	Quantum Satis
				E-626 a E-635	Quantum Satis
Sucedáneos de grasas vegetales					
	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólidos o en combinación			
	E-343				
	E-450 a E-452				
	E-551 a E-559	10 g/Kg Sólidos o en combinación			
Sucedáneos de queso fundido o rallado					
	E-338 a E-341	20 g/Kg Sólidos o en combinación			
	E-343				
	E-450 a E-452				
	E-551 a E-559	10 g/Kg Sólidos o en combinación			

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.

NºE	Denominaciones	Uso restringido
E-170	Polietilenglicol 600	Edulcorantes
E-263	Carbonatos cálcicos	
E-322	Acetato cálcico	
	Lecitinas	En colorantes y antioxidantes liposolubles y agentes de recubrimiento para frutas
E-331	Citratos sódicos	
E-332	Citratos potásicos	
E-341	Fosfatos de calcio	
E-400	Ácido alginico	
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	

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVO PERMITIDO	DOSIS MÁXIMA
	E-551 ⁽²⁾ a E-559 ⁽²⁾	30 g/Kg Sólidos o en combinación
Notas:		
⁽¹⁾ Sólo para aderezos		
⁽²⁾ Sólo para condimentos		
Emulsiones pulverizables a base de agua para untar los moldes de horneado	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	30 g/Kg Sólidos o en combinación
Aerosol de aceite vegetal para desmoldar (uso profesional exclusivamente)	E-943a E-943b E-944	Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis
Aerosoles de emulsiones acuosas	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	3 g/Kg Sólidos o en combinación
Coberturas (jarabes para tortitas, Jarabes aromatizados para batidos y helados; Productos similares)	E-959	5 mg/Kg
Proteínas vegetales		
ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN NO ESPAÑOLA		
Soda bread	E-338 a E-341 E-343 E-450 a E-452	20 g/Kg Sólidos o en combinación
Noodles	E-338 a E-341 E-343	2 g/Kg Sólidos o en combinación
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

NºE	Denominaciones	Uso restringido	NºE	Denominaciones	Uso restringido
E-420	Sorbitol		E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Agente de recubrimiento para frutas
E-421	Manitol				
E-422	Glicerina				
E-425	Konjac		E-472 a	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
i)	Goma konjac		E-472 c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	En colorantes y antioxidantes liposolubles
ii)	Glucomanos de konjac		E-472 e	Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
E-432	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 20)		E-473	Sucoésteres de los ácidos grasos	
E-433	Monoleato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 80)	Antiespumantes, colorantes, antioxidantes liposolubles y agentes de recubrimiento para fruta	E-475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	
E-434	Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 40)		E-491	Monosteato de sorbitan	
E-435	Monosteato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 60)		E-492	Triesteato de sorbitan	En edulcorantes, antiespumantes y agentes de recubrimiento para fruta
E-436	Triesteato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 65)		E-493	Monolaurato de sorbitan	
E-440	Pectinas		E-494	Monoleato de sorbitan	
E-442	Fosfátidos de amonio	Antioxidantes	E-495	Monopalmitato de sorbitan	
E-459	Beta Ciclodextrina	1 g/Kg	E-501	Carbonatos potásicos	
E-460	Celulosa (microcristalina o en polvo)		E-504	Carbonatos de magnesio	
E-461	Metil celulosa		E-508	Cloruro de potasio	
E-463	Hidroxiopropil celulosa		E-509	Cloruro cálcico	
E-464	Hidroxiopropil metil celulosa		E-511	Cloruro magnésico	
E-465	Etilmetil celulosa		E-514	Sulfato sódico	
E-466	Carboximetil celulosa		E-515	Sulfato potásico	
	Carboximetil celulosa sódica		E-516	Sulfato cálcico	
E-468	Carboximetil celulosa sódica	Edulcorantes	E-517	Sulfato amónico	
E-469	Carboximetil celulosa hidrolizada enzimáticamente		E-551	Dióxido de silicio	Emulgentes y colorantes, máx. 5%
E-470 a	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos	Agente de recubrimiento para frutas	E-552	Silicato cálcico	
E-470 b	Sales magnésicas de ácidos grasos		E-553 b	Talco	
			E-558	Bentonita	En colorantes, máx. 5%
			E-559	Silicato aluminico (caolín)	
			E-570	Ácidos grasos	Agentes de recubrimiento para frutas

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 se añade a un producto alimenticio más de una de las sustancias E-322, E-471, E-472c y E-473, la dosis máxima establecida en el alimento para cada una de ellas se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.

Nº E	Denominaciones	Uso restringido
E-577	Gluconato potásico	
E-640	Glicina y su sal sódica	
E-900	Dimetilpolisiloxano	Agentes de recubrimiento para frutas
E-901	Cera de abejas	En colorantes
E-953	Isomalt	
E-965	Maltitol	
E-966	Lactitol	
E-967	Xilitol	
E-1200	Polidextrosa	
E-1201	Polivinilpirrolidona	En edulcorantes
E-1202	Polivinilpirrolidona	
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-1451	Almidón acetilado oxidado	
E-1505	Citrato de trietilo	
E-1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	
E-1520	Propano-1-2-diol(propilenglicol)	Colorantes, emulgentes, antioxidantes y enzimas (máximo 1 g/Kg, en el producto alimenticio)

Nº E	Denominación	Dosis máxima
E-270	Ácido láctico (sólo la forma L(+))	Quantum satis
E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
E-331	Citratos de sodio	2 g/l por separado o en combinación. Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Real Decreto 72/1998
E-332	Citratos de potasio	1 g/l expresado como P ₂ O ₅ . Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Real Decreto 72/1998
E-338	Ácido fosfórico	10 mg/l
E-339	Fosfatos de sodio	
E-340	Fosfatos de potasio	
E-304	Palmitato de L-ascorbilo	
E-306	Extracto rico en tocoferoles	
E-307	Alfa tocoferol	
E-308	Gamma tocoferol	
E-309	Delta tocoferol	10 mg/l por separado o en combinación

Nº E	Denominación	Dosis máxima
E-331	Citratos de sodio	2 g/l por separado o en combinación. Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Real Decreto 72/1998
E-332	Citratos de potasio	
E-338	Ácido fosfórico	1 g/l expresado como P ₂ O ₅ por separado o en combinación. Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Real Decreto 72/1998
E-339	Fosfatos de sodio	
E-340	Fosfatos de potasio	
E-304	Palmitato de L-ascorbilo	10 mg/l
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	
E-322	Lecitinas	1 g/l
E-407	Carragenano	0,3 g/l
E-410	Goma garrofin	1 g/l
E-412	Goma guar	1 g/l
E-440	Pectinas	5 g/l sólo en preparados de continuación acidificados
E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	4 g/l
E-472 c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos	7,5 g/l para productos en polvo . 9 g/l para productos en forma líquida, cuando los productos contengan proteínas, péptidos o aminoácidos parcialmente hidrolizados. Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Real Decreto 72/1998
E-473	Sucroésteres de los ácidos grasos	120 mg/l en productos que contengan proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados.

TERCERA PARTE

Aditivos alimentarios permitidos en Preparados de destete para lactantes y niños de corta edad.

Los preparados y alimentos para el destete de lactantes y niños de corta edad podrán contener E-414 (goma de acacia o goma arábica) y E-551 (dióxido de silicio) como resultado de la adición de preparados nutritivos que contengan un máximo de 150 g/kg de E-414 y 10 g/kg de E-551, así como E-421 (manitol) cuando es utilizado como portador de la vitamina B₁₂ (un mínimo de una parte de

Nº E	Denominación	Dosis máxima
E-412	Goma guar	1 g/l cuando el producto líquido contenga proteínas parcialmente hidrolizadas y se ajuste a las condiciones establecidas en el Real Decreto 72/1998
E-322	Lecitinas	1 g/l
E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	4 g/l
E-472 c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos	7,5 g/l para productos en polvo . 9 g/l para productos en forma líquida, cuando los productos contengan proteínas, péptidos o aminoácidos parcialmente hidrolizados y se ajusten a las condiciones impuestas en el Real Decreto 72/1998
E-473	Sucroésteres de los ácidos grasos	120 mg/l en productos que contengan proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados.

SEGUNDA PARTE

Aditivos alimentarios permitidos en preparados de continuación para lactantes sanos.

- Para la fabricación de leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L (+).
- Si se añade a un producto alimenticio más de una de las sustancias E-322, E-471, E-472 c y E-473, la dosis máxima establecida en el alimento para cada una de ellas se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.
- 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 aditivo 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

vitamina B₁₂ por 1000 partes de manitol). El aporte de E-414 al producto listo para el consumo no deberá exceder los 10 mg/kg.

Los preparados y alimentos de destete para lactantes y niños de corta edad podrán contener E-301 (L-ascorbato sódico) utilizado a nivel de quantum satis en aditivos de recubrimiento de preparados nutritivos que contengan ácidos grasos poliinsaturados. El aporte de E-301 al producto listo para el consumo no deberá exceder los 75 mg/l.

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

PRODUCTOS ALIMENTICIOS **ADITIVOS PERMITIDOS** **DOSIS MÁXIMA**

1. PREPARADOS DE DESTETE E-170

E-260 a E-263

E-270⁽¹⁾

E-296⁽¹⁾

E-325⁽¹⁾ a E-327⁽¹⁾

E-330 a E-333

E-507

E-524 a E-526

E-500

E-501

E-503

E-338

Quantum satis
(sólo para
ajustar pH)

Quantum satis
(sólo como
gasificantes)

1 g/Kg como P₂O₅
(sólo para ajustar
pH)

E-410; E-412;
E-414; E-415
E-440

10 g/Kg por separa-
do o en combinación

PRODUCTOS ALIMENTICIOS **ADITIVOS PERMITIDOS** **DOSIS MÁXIMA**

E-1404

E-1410; E-1412;

E-1413; E-1414

E-1420 y E-1422

E-1450

E-1451

50 g/Kg

Nota:

⁽¹⁾ Sólo la forma L (+).

1.1 ALIMENTOS A BASE DE CEREALES

1.1.1 Cereales

E-304⁽¹⁾; E-306⁽¹⁾;

E-307⁽¹⁾; E-308⁽¹⁾;

E-309⁽¹⁾

0,1 g/Kg por
separado o
en combinación.

E-339 a E-341

1 g/Kg por separado
o en combinación.

Expresado como
P₂O₅

E-551 ⁽²⁾

2 g/Kg

Notas:

⁽¹⁾ Sólo para los que contengan grasa.

⁽²⁾ Sólo para cereales secos.

**1.1.2 Alimentos elaborados
a base de cereales**

E-300⁽¹⁾ a E-302⁽¹⁾

0,2 g/Kg

E-322

10 g/Kg

E-471

E-472 a

5 g/Kg por

E-472 b

separado o en

E-472 c

combinación

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS PERMITIDOS	DOSIS MÁXIMA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ADITIVOS PERMITIDOS	DOSIS MÁXIMA
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 o en combinación.		E-300 a E-302	0,3 g/Kg por separado o en combinación.
		Expresados como ácido ascórbico.			Expresados como ácido ascórbico.
1.1.3 Galletas y Bizcochos					
	E-300 ⁽¹⁾ a E-302 ⁽¹⁾	0,2 g/Kg por separado o en combinación.		E-304 ⁽¹⁾ , E-306 ⁽¹⁾	0,1 g/Kg por separado o en combinación
		Expresados como ácido ascórbico.		E-307 ⁽¹⁾ , E-308 ⁽¹⁾	separado o en combinación
				E-309 ⁽¹⁾	10 g/Kg
	E-304 ⁽¹⁾ , E-306 ⁽¹⁾	0,1 g/Kg por separado o en combinación.		E-471	5 g/Kg por separado o en combinación.
	E-307 ⁽¹⁾ , E-308 ⁽¹⁾ , E-309 ⁽¹⁾	separado o en combinación.		E-472 a	separado o en combinación.
	E-322	10 g/Kg		E-472 b	separado o en combinación.
				E-472 c	separado o en combinación.
Nota:					
⁽¹⁾ Sólo para los que contengan grasa.					
Productos a base de frutas con bajo contenido en azúcar					
	E-334 ⁽²⁾ a E-336 ⁽²⁾	5 g/Kg expresado en sustancia seca		E-333 ⁽¹⁾	Quantum satís
	E-354 ⁽²⁾				
	E-450 i				
	E-575				
	E-471				
	E-472 a	5 g/Kg por separado o en combinación.		E-341 ⁽¹⁾⁽²⁾	1 g/kg como P ₂ O ₅
	E-472 b			E-400 a E-402	0,5 g/Kg por separado o en combinación.
	E-472 c			E-404	separado o en combinación.
Nota:					
⁽¹⁾ Sólo para los que contengan grasa.					
⁽²⁾ Sólo la forma L (+).					
Postres y Pudín					
	E-341 ⁽¹⁾⁽²⁾	1 g/kg como P ₂ O ₅		E-400 a E-402	0,5 g/Kg por separado o en combinación.
	E-400 a E-402			E-404	separado o en combinación.
	E-404				
Nota:					
⁽¹⁾ Sólo para postres a base de fruta					
⁽²⁾ No se aplica la nota de la cuarta parte.					

Nº E	Denominación	Dosis máxima	Condiciones especiales
E-405	Alginato de propano - 1,2-diol	200 mg/l	A partir de los doce meses en dietas especializadas destinadas a niños que no toleren la leche de vaca o con defectos metabólicos congénitos
E-410	Goma garrofin	10 g/l	Desde el nacimiento en productos destinados a reducir el reflujo gastroesofágico
E-412	Goma guar	10 g/l	Desde el nacimiento, en productos líquidos que contengan proteínas hidrolizadas, péptidos o aminoácidos, de conformidad con el Real Decreto 72/1998 de 23 de enero
E-415	Goma xantana	1,2 g/l	Desde el nacimiento, en productos basados en aminoácidos o péptidos destinados a pacientes con problemas de mala absorción de proteínas, deficiencias del aparato gastrointestinal o errores innatos del metabolismo
E-440	Pectinas	10 g/l	Desde el nacimiento, en productos utilizados en casos de trastornos gastrointestinales
E-466	Carboximetil celulosa sódica	10 g/l o kg	Desde el nacimiento, en productos destinados al tratamiento dietético de trastornos metabólicos
E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	5 g/l	Desde el nacimiento, en dietas especializadas en particular, en dietas sin proteínas
E-1450	Octenil succinato sódico de almidón	20 g/l	Preparados para lactantes y preparados de continuación para lactantes

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ADITIVOS PERMITIDOS DOSIS MÁXIMA

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.

Nº E	Denominación	Dosis máxima	Condiciones especiales
E-401	Alginato sódico	1 g/l	Desde los cuatro meses en productos alimenticios especiales con la composición requerida para tratar trastornos metabólicos y para alimentación por sonda general