

CAPÍTULO XVI

CORRECTIVOS Y COADYUVANTES

Res. GMC N° 084/93. Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11/01/1995

DEFINICIONES DE FUNCIONES DE COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA

Catalizadores: sustancias que inician y/o aceleran la velocidad de las reacciones químicas y enzimáticas

Fermentos biológicos: levaduras y otros microorganismos utilizados en procesos de tecnología alimentaria que involucran fermentaciones.

Agentes de clarificación/filtración: sustancias que tienen la propiedad de clarificar y auxiliar la filtración de alimentos, facilitando la absorción de las impurezas y su remoción en el momento de la filtración.

Agentes de coagulación: sustancias que promueven la coagulación, facilitando la separación de las sustancias durante el proceso, o la modificación de la textura del alimento, con excepción de los cuajos.

Agentes de control de microorganismos: sustancias que tienen la propiedad de controlar y/o inhibir el desarrollo de los microorganismos en determinada fase del proceso de fabricación del alimento.

Agentes de floculación: sustancias que promueven la floculación con el objeto de facilitar la separación de algunas sustancias del medio.

Agentes y soportes de inmovilización de enzimas: sustancias que actúan como agentes o soportes para la inmovilización de enzimas.

Agentes de lavado y/o pelado: sustancias que tienen la propiedad de actuar sobre la superficie de productos de origen vegetal o animal, facilitando la limpieza y/o el pelado.

Agentes de enfriamiento/congelamiento por contacto: sustancias que promueven el enfriamiento/congelamiento por contacto.

Agentes desgomantes: sustancias que favorecen la remoción o separación de gomas y/o mucílagos.

Enzimas o preparaciones enzimáticas: sustancias de origen animal, vegetal o microbiano que actúan favoreciendo las reacciones químicas deseables.

Gases propelentes, gases para embalajes: gases inertes que sirven de vehículo para propeler alimentos o desplazar el aire en los embalajes o envases.

Lubricantes, agentes desmoldantes, antiadherentes, auxiliares de moldeo: sustancias que lubrican evitando la adherencia y auxiliando en el moldeo y desmoldeo.

Nutrientes para fermentos biológicos: sustancias que nutren los fermentos biológicos de modo que mantengan su desempeño durante el proceso de fermentación.

Resinas de intercambio iónico, membranas y tamices moleculares: sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos.

Solventes de extracción y procesamiento: sustancias que tienen la capacidad de disolver parte de los componentes de un alimento, facilitando su extracción y separación.

Agentes de inhibición enzimática antes de la etapa de blanqueo: sustancias que inhiben reacciones enzimáticas de oxidación.

Detergentes: sustancias que modifican la tensión superficial en alimentos.

CONDIMENTOS VEGETALES

Artículo 1199

Con la denominación genérica de Especies o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas.

Artículo 1200

Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc).

Las especias pueden expendirse enteras o molidas.

Las especias que se tengan en depósito, exhiban, circulen o expendan en mal estado de conservación o atacadas por insectos o con olor a moho serán decomisadas en el acto, como asimismo las que han sido elaboradas en malas o deficientes condiciones de higiene.

Artículo 1201

Las mezclas de especias deben estar compuestas de especias simples, sanas, limpias y genuinas, libres de productos extraños y deberán expendirse indicando en el rótulo los componentes de la mezcla, y cada una debe responder a las especificaciones y características analíticas propias.

Artículo 1201 bis (RESFC-2025-4-APN-ANMAT#MS)

Con el nombre de Chips de ROBLE se entienden las duelas, trozos y/o virutas de madera de roble, por separado o en conjunto utilizadas en la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas con el objeto de transmitirles ciertas características provenientes de dicha madera.

Las maderas autorizadas precedentemente deberán provenir de especies de Quercus, pudiendo utilizarse al natural o ser tostadas en sus variantes: ligero, medio y fuerte, de modo tal que no sufran combustión, incluida su superficie exterior. No deben ser carbonosas ni desmenuzables al tacto. Asimismo, éstas no deberán ser sometidas a tratamientos químicos, enzimáticos o físicos aparte del tostado, ni adicionadas de algún producto destinado a aumentar su poder aromatizante natural o sus compuestos fenólicos extraíbles.

La dimensión de los trozos de madera a utilizar deberá ser tal que al menos el NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%) en peso sea retenido en tamiz de mallas de DOS MILÍMETROS (2 mm).

Artículo 1202

Con el nombre de Ajedrea o Tomillo real, se entienden las hojas y sumidades florecidas de la *Satureia hortensis* L. No deben contener más de 10% de cenizas totales ni más de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

Artículo 1203

Con el nombre de Ají molido, pisado, triturado o picado, se entiende el polvo grosero formado por la trituración de los frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, desmenuzados sin separación de partes internas ni semillas.

El ají molido se puede distinguir por su sabor en: dulce y picante.

No tendrá más de 14% de agua a 100-105 °C y de 5% de cloruros expresados en cloruro de sodio.

Con el nombre de Ají Cumbari, se distingue a una variedad de ají muy picante, rojo y pequeño, procedente del norte argentino.

Artículo 1204 (Res. Conj. SPRyRS 88/2004 y SAGPyA 567/2004)

Se entiende por albahaca desecada, las hojas sanas y limpias, desecadas, del *Ocymium basilicum* L., variedad grande, y del *Ocymium minimum* L., variedad pequeña. La composición centesimal media de la albahaca deshidratada será: agua (máx.) 12 %, cenizas totales a 500-550°C (máx.) 16 %, cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % (máx.) 3.5 % fibra bruta (máx.) 17 % y aceites volátiles (mín.)

0.3 %

Artículo 1205

Con el nombre de Alcaparras, se entienden los botones florales cerrados (capullos) secos del *Capparis spinosa* L, conservados en vinagre y sal o en sal solamente. Deben tener no más de 30% de materias nitrogenadas y de 5% de materias grasas (todo calculado sobre producto seco).

Artículo 1206

Con el nombre de Anís, Anís común o Anís verde, se entienden los frutos sanos, limpios y desecados del *Pimpinella anisum* L. El anís debe contener no menos de 1,5% de esencia y no más del 10% de cenizas totales a 500-550°C y de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

No acusará tinte negruzco ni olor a moho.

Artículo 1207

Con el nombre de Anís estrellado o Badiana, se entienden los frutos sanos, limpios y secos del *Illicium verum* Hooker.

No deben contener menos de 3,5% de esencia ni más de 5% de cenizas totales. 500-550°C y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%. El anís estrellado que contenga shikimi o falsa Badiana (*Illicium religiosum* Siebold) será decomisado en el acto.

Artículo 1208 (Res. 1575, 11/08/1978.)

El producto que se denomine Azafrán o Azafrán en rama, debe estar constituido por los filamentos de color rojo-anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del *Crocus sativus* L, acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.

El azafrán en rama que se expenda con las calificaciones que siguen deberá tener como máximo de largo del estilo que se indica en cada caso.

- Coupé: estigma sin estilo
- Mancha: con estilo de 1,5 a 1,9 cm de largo
- Río: con estilo de 2 a 2,6 cm de largo
- Sierra: con estilo de más de 2,6 cm de largo

Los azafranés de acuerdo con sus características fisicoquímicas se clasifican en dos categorías que deben responder a las siguientes exigencias:

	Calidad	
	Superior	Común
1. Cantidad de estilos sueltos y otros filamentos	Máx. 5%	10%
2. Agua y materia volátiles a 100-105°C	Máx. 12%	14%
3. Cenizas totales a 500- 550°C	Máx. 6%	7%

4. Cenizas insolubles en HCl 10%	Máx. 1%	1%
5. Extracto acuoso sobre sustancia seca, determinado s/Tomo 2, Metodol. Anal. Oficial del CAA.	Mín. 65%	56%
6. Índice Hilger-Kuntze: Crocetina s/sustancia seca determinado s/Tomo II, Met. Anal. Oficial, CAA.	Mín. 8,0%	5,5%

7. Ambas categorías deben satisfacer ensayo p/Poder Colorante, Metod. Anal. Oficial, Tomo II, CAA.

8. Para ambas categorías: no deberá estar agotado ni mezclado c/substancias o productos extraños de cualquier naturaleza.

9. Rotulación. Según características fisicoquímicas: Azafrán común o Azafrán superior.

Artículo 1209 (Res. 1575, 11/08/1978)

Con la designación de Azafrán molido o en polvo, se entiende el producto obtenido triturando azafrán conforme a la definición y demás exigencias del Artículo 1208.

Queda prohibida la elaboración, circulación, tenencia y expendio de mezclas de azafrán con cualquier otra sustancia o producto extraño, aunque se declare en el rotulado la composición de la mezcla.

Artículo 1210 (RESFC-2025-1-APN-ANMAT#MS)

Con el nombre de Caléndula, se entiende a la sumidad florida sana, limpia y seca de Caléndula officinalis, entera o sus pétalos.

Las flores desecadas de caléndula no deben contener más de 1.5 % de cenizas totales a 500-550°C, 1,4 % de cenizas insolubles en HCL.

Artículo 1211

Con el nombre de Canela o Canela de Ceylan, se entiende la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del Cinnamomum zeilanicum Breyne. Toda canela que no corresponda a los caracteres macro y microscópico de la de Ceylán deberá denominarse Canela común (Canela de China, India, Malabar, etc).

Tanto la Canela de Ceylán como las demás (China, India, Malabar, Java, etc) deben responder a las siguientes exigencias:

a) No contener más de 14% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C; 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni más de 22% de almidón y un mínimo de 0,8% de extracto etéreo volátil y 4,5% de extracto alcohólico, excepto la Canela de Ceylán que debe dar un mínimo de 8,5% para este último.

b) No contener materias amiláceas extrañas ni otros productos ajenos a la canela.

Artículo 1212

Con el nombre de Cardamomo, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Elettaria cardamomum*, White y Matón y especias afines.

Las semillas de cardamomo deben dar un máximo de 10% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 12% de agua a 100-105°C y un mínimo de 2% de esencia.

Artículo 1213

Con el nombre de Carry, Karry, Curry de la India o Currypowder, se entiende una mezcla de varias especias, de gusto picante, constituida por diversas pimentas, jengibre y cúrcuma, adicionada o no de otros condimentos.

No es obligatorio declarar en los rótulos de esta mezcla la proporción de sus diversos componentes, pero sí el nombre de ellos.

Queda prohibida la adición de sustancias inertes, amiláceas y de cualquiera otra materia extraña a los componentes que se declaran en los envases de Curry.

Artículo 1214

Con los nombres de Carvi, Alcaravea o Comino Alemán, se entienden los frutos sanos y limpios del *Carum Carvi* L. No deben contener más de 14% de agua a 100-105°C; 3% de cenizas totales a 500-550°C, y de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 3% de esencias.

Artículo 1215

Con los nombres de Cedrón y Yerba Luisa, se entienden las hojas sanas, limpias y frescas o secas del *Lippia citriodora* Kunth.

Las hojas secas de Cedrón no deben tener más de 7% de humedad a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C, y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

Artículo 1216

Con el nombre de Clavo de especia o Clavo de olor, se entiende el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus* L.

El clavo de olor debe satisfacer las siguientes exigencias:

1. No contener más de 5% de tallitos, pedúnculos florales y frutos de clavo.
2. No tendrá más de 15% de agua a 100-105°C; 7% de cenizas totales a 500-550°C; 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni más del 10% de fibra bruta.
3. No tendrá menos del 15% de extracto etéreo volátil, ni 12% de ácido quercitánico, calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso.

Artículo 1217

Con los nombres de Comino, Comino común o de España, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Cuminum cyminum* L.

El comino deberá responder a las siguientes condiciones: no tener más de 12% de cenizas totales a 500-550°C; 4% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 1,5% de esencia.

Artículo 1218

Con el nombre de Coriandro, Culantro o Cilantro, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Coriandrum sativum* L.

El coriandro no debe contener más del 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 0,6% de esencia.

Artículo 1219

Con el nombre de Enebro, se entienden los conos carnosos, sanos, limpios y secos del *Juniperus communis* L.

Los frutos de enebro no deben contener más de 3% de cenizas totales a 500-550°C y de 30% de agua a 100-105°C, ni menos de 0,4% de esencia.

Artículo 1220

Con los nombres de Eneldo, Anega o Hinojo hediondo, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Anethum graveolens* L.

El eneldo no debe contener más del 10% de cenizas totales a 500-550°C; de 3% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no menos de 2,5% de esencia.

Artículo 1221

Con los nombres de Estragón, Estragonio, Tarragón o Dragoncillo, se entiende las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas de la *Artemisa dracunculoides* L.

Con el nombre de Extracto de Estragón, se entienden los extractos preparados por la maceración o digestión del estragonio en vinagre.

Artículo 1222

Con el nombre de Hinojo, se entienden los frutos sanos, maduros, limpios y secos de diversas variedades de *Foeniculum* L.

No debe contener más de 12% de agua a 100-105°C; 9% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 3% de esencia.

Artículo 1223

Con el nombre de Jengibre, se entiende el rizoma lavado y desecado del *Zingiber*

oficial Roscoe, decorticado (Jengibre blanco o pelado) o no (Jengibre gris).

No debe contener más de 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 8% de fibra bruta; de 1% de calcio calculado como óxido de calcio, ni menos de 1% de esencia; de 42% de almidón, ni de 12% de extracto en agua fría.

Con el nombre de Jengibre blanqueado o encalado, se entiende el jengibre entero recubierto con compuestos de calcio para su mejor conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio). En este jengibre se tolera un máximo de 10% de cenizas totales a 500-550°C, y de 4% de calcio calculado como carbonato de calcio.

Artículo 1224

Con el nombre de Laurel, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del *Laurus nobilis* L.

No debe contener más de 6% de cenizas totales a 500-550°C; de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 2% de esencia.

Artículo 1225

Con el nombre de Macis, se entiende el arilo o envoltura que recubre a la Nuez moscada (*Myristica fragans* Houttyng).

Debe satisfacer las siguientes exigencias: no deberá contener más de 17% de agua a 100-105°C; de 3% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 10% de fibra bruta; y no menos de 4% de esencia. El extracto etéreo debe oscilar entre 20 y 30% y el extracto alcohólico entre 19 y 25%.

Artículo 1226 (RESFC-2022-14-APN-SCS#MS).

Con el nombre de orégano se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de *Origanum Vulgare* L. y sus diversas variedades e híbridos. El orégano debe responder a las siguientes exigencias:

Agua (a 100-105°): Máximo 12%.

Cenizas totales a 500 – 550°C: Máximo 12 %.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %: Máximo 2,5 %.

Esencia por destilación: Mínimo 1 %.

Materias extrañas:

- a) Máximo 3% del tallo de la misma planta,
- b) Máximo 2% de materias extrañas (material vegetal proveniente de otras plantas),
- c) Libre de contaminantes

Artículo 1226 bis (RESFC-2022-14-APN-SCS#MS)

Con el nombre de Mejorana, se entiende las hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas del *Origanum majorana* L.

Artículo 1227

Con los nombres de Melisa, Toronjil o Cidronela, se entienden las hojas frescas o secas de la *Melisa officinalis* L.

Artículo 1228

Con el nombre genérico de Menta, se distinguen las hojas y sumidades florecidas de diversas plantas cultivadas o espontáneas de la familia de las labiadas.

No deben contener más de 12% de agua a 100-105°C.

Con la designación de Menta, Menta común, Menta de jardín, Menta verde, Yerba Buena o Hierba buena, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y desecadas de la *Mentha viridis* L y *Mentha rotundifolia* L. Con el nombre de Menta peperina o peperita, se entienden las hojas y sumidades florecidas de *Bystropogon nollis* Koth.

Con el nombre de Menta peperita o Menta inglesa, se entiende las hojas y sumidades florecidas de la *Mentha piperita* L.

Artículo 1229

Se entiende por Mostaza, el producto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra (*Brassica nigra* L Voch), parda (*Brassica juncea* Hoocker), blanca (*Sinapis alba* L) o de mezclas de éstas.

Las Harinas de Mostaza o Mostaza en polvo (preparadas con semillas parcialmente desengrasadas y molidas) deben responder a las condiciones siguientes: no contener más de 10% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C; 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no más de 1,5% de almidón.

Se reservará la denominación de Mostaza inglesa, al polvo de mostaza que responda a los caracteres indicados en el párrafo anterior y la de Mostaza sarepta o rusa al polvo procedente del *Brassica juncea* que responda a los mismos caracteres.

Artículo 1230

Con el nombre de Cúrcuma, se entiende el rizoma sano, limpio y seco de la *Curcuma longa* L.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

1. Estará exenta de gérmenes patógenos según comprobación de la autoridad sanitaria.
2. No contendrá más del 10% de agua a 100-105°C; 8% de cenizas totales a

500-550°C; 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 10% de extracto etéreo total y 7% de materias grasas.

Las materias nitrogenadas oscilarán entre 5 y 13%.

3. Acusará reacción positiva con difenilamina sulfúrica.

Artículo 1231

Con el nombre de Nuez moscada, se entiende la almendra desecada del grano de *Myristica fragans* Houttyng, desprovista completamente de sus envolturas. Se permite el empleo de cal para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha sustancia no exceda de 1%.

El peso de una nuez moscada oscilará alrededor de 5 g y colocada en una vaso de agua no debe irse al fondo.

La nuez moscada debe satisfacer además las siguientes exigencias: no debe contener más de 5% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,5% cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; 10% de fibra bruta, ni menos de 25% de extracto etéreo fijo y de 2% de extracto etéreo volátil.

Artículo 1232

Con el nombre de Perejil, se entienden las hojas sanas y limpias, frescas o secas del *Petroselinum sativus* Hoffm.

Artículo 1232 bis (Res. 101 del 22/02/1993).

Con el nombre de Hierba Maggi se entienden las hojas y los tallos, sanos y limpios, frescos o secos del *Levisticum officinal*.

Artículo 1233 (Res. Conj. SPReI 92/2008 y SAGPyA 355/2008)

Con la denominación genérica de Pimentón o Páprika, se entiende el producto obtenido de la molienda de los frutos de Pimiento para pimentón.

El pimentón deberá expendirse en sus envases originales, con la indicación del origen (Argentino, Español, Húngaro, etc.), quedando prohibido fraccionar los envases para su venta al detalle.

Los pimentones, de acuerdo a su composición, se clasifican en:

	Extra	Selecciona do	Común
	Porcentajes máximos		
Agua a 50°C y al vacío	12,0	12,0	12,0
Cenizas a 500-550°C, s/Subst seca	8,0	8,5	9,0
Cenizas insolubles en HCl 10%	1,0	1,0	1,0
Extracto etéreo, s/Subst seca	15	18	20

Fibra bruta, s/Subst	23	26	31
Color ASTA	Mínimo 120	Mínimo 90	Mínimo 70

Debe encontrarse libre de agregados de aditivos o sustancias extrañas.

El agregado de aceites vegetales en una proporción máxima de hasta 2%, deberá estar indicado en el envase. Queda expresamente prohibido el agregado, en cualquier proporción, de productos o subproductos provenientes de procesos de extracción del *Capsicum annum L.*

Artículo 1234 (RESFC-2025-5-APN-ANMAT#MS)

Con el nombre genérico de Pimienta se entiende al fruto del *Piper nigrum L.*

La pimienta puede presentar las siguientes variedades:

- Pimienta Negra: es el fruto incompletamente maduro y seco. Su presentación en grano no debe contener más del 5% de pedúnculos y frutos abortados y debe pesar por lo menos 400 g por litro. Se presenta con pericarpio.
- Pimienta Blanca: se entienden las bayas maduras maceradas en agua, desecadas y decorticadas.
- Pimienta Verde: es la obtenida a partir de bayas verdes quitando la humedad bajo condiciones controladas.

Las pimientas deberán responder a las siguientes condiciones:

	BLANCA	NEGRA	VERDE
Cenizas totales 500 – 550°C	Máximo 4 %	Máximo 7%	5,0% (m/m, base seca)
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 3%	Máximo 0,3%.	Máximo 1,5% (en Ac. Clorhídrico al 10%)	0.3 (sin detalle de % ac Clorhídrico)
Extracto etéreo fijo	Mínimo 6%.	Mínimo 6%	0,3% Extracto de éter no volátil, % (m/m) mín., en base seca
Aceites volátiles (ml/100 g) en base seca.	Mínimo 1,5%	Mínimo 2%	Mínimo 1%
Aceite volátiles % (ml/100 g), en base seca (Molidas)	Mínimo 0,7 %	Mínimo 1%	----
Fibra bruta	Máximo 6,5%.	Máximo 17,5%.	—
Materias extrañas: (Toda materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida)	Máximo 1,5 %	Máximo 2,0%	Máximo 1,2 %
Materias foráneas (Cualquier materia o material visible y/o aparente)	Máximo 0,5%	Máximo 0,5%	Máximo 1,5%

que no se suele relacionar con el producto).			
Contenido de humedad, % (m/m) (Enteras)	Máximo 12%	Máximo 12%	Máximo 12%
Contenido de humedad, % (m/m) (Molidas)	Máximo 13%	Máximo 12%	

Artículo 1235 (RESFC-2025-APN-ANMAT#MS)

Con el nombre de Pimienta inglesa o Pimienta de Jamaica, se entiende el fruto de *Pimenta officinalis* Berg, entero o molido. Queda prohibido el expendio de pimienta inglesa bajo el nombre de Flor de Clavo.

La pimienta de Jamaica en grano o molida debe satisfacer las siguientes condiciones:

Humedad: Máximo 12%

Cenizas totales a 500-550°C: Máximo 6%

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; Máximo 0,4%

Fibra bruta: Máximo 25%

Extracto alcohólico: Mínimo 23%

Extracto etéreo volátil: Mínimo 3%

Aceite esencial: Mínimo 3%

Ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso): Min 8%

Esencia: Mínimo 3%

Este producto se rotulará: Pimienta inglesa o pimienta de Jamaica en grano o molida según corresponda.

Artículo 1235 bis (RESFC-2025-5-APN-ANMAT#MS)

Se entiende como Pimienta roja o Pimienta de cayena a los frutos enteros, desecados y molidos del *Capsicum frutescens* y/ o *Capsicum baccatum*.

Debe cumplir con los siguientes parámetros:

Humedad: Máximo 10%

Cenizas Totales: Máximo 8,5%

Cenizas insolubles: Máximo 1.25%

Fibra bruta: Máximo 28%

Extracto etéreo volátil: Mínimo 15%

Este producto se rotulará: "Pimienta de Cayena, Cayena, Pimienta roja, Chile o Ají en polvo.

Artículo 1236

Con los nombres de Pimienta Malagueta o Melegueta, Granos de Guinea, Semillas de Paraíso, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Amomum melegueta* Roscoe.

Artículo 1236 bis (RESFC-2025-10-APN-SGS#MS)

Con el nombre de pimienta de canelo, se entienden los frutos bayas- maduras y desecadas de la especie *Drimys winteri* J.R. Forst. & G. Forst., enteras o molidas. La pimienta de canelo, en grano o molida, debe responder a las siguientes exigencias:

Humedad a 100-105°C: Máx. 7%

Cenizas totales a 500 – 550°C: Máximo 3%.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 3%: Máximo 1%.

Extracto etéreo fijo: Mínimo 6%.

Materias extrañas pimienta de canelo entera:

a) Máximo 1,5% de materias extrañas (toda materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida),

b) Máximo 0,5% materias foráneas (cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto).

Artículo 1237 (RESFC-2025-5-APN-ANMAT#MS)

Con el nombre de Pimienta Rosa, se entiende al fruto sano y limpio de *Schinus molle*, entero o molido.

La pimienta rosa, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes exigencias:

Cenizas totales a 500 – 550°C: Máximo 7%.;

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 3%: Máximo 1,8%.

Extracto etéreo: Mínimo 6%.

Humedad Máxima 14% (8% si es liofilizada)

Este producto se rotulará: Pimienta rosa, en grano o molida según corresponda.

Artículo 1237 bis (RESFC-2025-5-APN-ANMAT#MS)

Se entiende como Pimienta de Sichuan a la cáscara de color marrón rojizo que rodea los frutos enteros, desecados y molidos del *Zanthoxylum piperitum* y/o *Zanthoxylum bungeanum*.

Sabor: toque cítrico, picante y ligeramente amargo, con una sensación de

adormecimiento (o "tingling") en la lengua.

Este producto se rotulará: "Pimienta de Sichuan".

Art 1238

Con el nombre de Poleo se entienden las hojas y ramitas frescas o secas del *Lippia turbinata* Griseb.

Con el mismo nombre y el de Té del Inca, se conocen también las hojas y ramitas frescas o secas del *Lippia integrifolia* Griseb.

Artículo 1239

Con los nombres de Rábano silvestre, Rábano picante, Rábano rústico, *Cochlearia* de Bretaña, se entiende la raíz sana y limpia de la *Cochlearia armoracia* L, entera, raspada o triturada, con o sin adición de vinagre.

Artículo 1240

Con el nombre de Romero, se entienden las hojas sanas y limpias del *Rosmarinus officinal* L.

Artículo 1241

Con el nombre de Salvia, se entienden las hojas sanas y limpias de la *Salvia officinal* L.

Debe responder a las siguientes exigencias: no tener más de 10% de cenizas totales a 500-550°C y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 25% de fibra bruta y no menos de 1% de extracto etéreo.

Artículo 1242 (RESFC-2022-14-APN-SCS#MS)

Con el nombre de Tomillo, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas del *Thymus vulgaris* L. Deberá responder a las siguientes exigencias:

Cenizas totales a 500 – 550 °C: Máximo 12%.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%: Máximo 3,5 %.

Esencia por destilación: Mínimo 0,5%.

Artículo 1243

Se entiende por Vainilla, el fruto inmaduro de la *Vainilla planifolia* Andrews y especies afines.

Deberá expendirse con la indicación de su procedencia (México, Brasil, Borbón, Tahití, Java, etc).

La vainilla debe responder a las siguientes exigencias: No contener más de 30% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C, y 46% de extracto alcohólico; ni menos de 1,5% de vainillina natural, debiendo oscilar el contenido en materias

grasas entre 6 y 10%.

a) No estar alterada, mal conservada, agotada, ni contener bálsamos de Tolú o del Perú, ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar ni sustancias extrañas.

Se entiende por Vainillón, el fruto de la Vainilla pompona.

Artículo 1244

La sustitución parcial o total de la vainilla en cualquier producto alimenticio por vainillina o etilvainillina, se deberá indicar en los rótulos en forma bien visible, así como en los prospectos, anuncios o cualquier otro medio de información:

Aromatizado con vainillina o etil vainillina, según corresponda.

Artículo 1245

Se entiende por Vainilla azucarada en polvo o Polvo de vainilla azucarada, la mezcla de 75% de azúcar blanco y 25% de vainilla.

Cada uno de los componentes debe responder a las exigencias individuales.

Artículo 1246

Se entiende por Azúcar vainillada, la mezcla de azúcar blanco en polvo con 10% de vainilla.

Debe contener no menos de 0,15% de vainillina natural, estar exenta de vainillina artificial, etilvainillina y cumarina.

Artículo 1247

Se entiende por Vainillina azucarada o Azúcar con vainillina, la mezcla de azúcar blanco en polvo con 0,2 a 1,0% de vainillina.

No deberá contener cumarina.

Artículo 1248

Queda prohibido el empleo de Haba tonca, Haba de Sarrapia (semillas del *Dipteryx odorata* Willd y especies afines), en cualquier producto alimenticio.

HONGOS COMESTIBLES

Artículo 1249 (RESFC-2025-4-APN-SGS#MS)

Con la denominación de hongos Comestibles, se entiende el cuerpo fructífero de hongos superiores pertenecientes al Reino Fungii (Ascomycetes y Basidiomycetes) silvestres o de cultivo y que frescos, secos o en conserva, se emplean en alimentación humana. A los efectos de este Código para hongos comestibles se entiende por:

Rotos o aplastados: las partes de hongos que pasen por un tamiz de malla 15 x 15 mm en el caso de hongos frescos y de 5 x 5 mm en el caso de hongos secos.

Carbonizados: los hongos enteros o trozados con vestigios de daño por temperatura elevada en la superficie o quemado.

Con pie desprendido: los pies separados del sombrero.

Dañados por larvas: los que presentan hasta cuatro agujeros producidos por larvas.

Gravemente dañados por larvas: los que tengan más de cuatro agujeros producidos por larvas.

Impurezas minerales: las cenizas insolubles en HCl al 10%.

Impurezas orgánicas: se entiende por impurezas orgánicas las de origen vegetal, como la presencia de partes de plantas, hojas y agujas de pino.

1- De acuerdo con el origen los hongos comestibles se clasificarán en:

A) HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES: son aquellos colectados en la naturaleza y que crecen espontáneamente. Se autorizan los siguientes:

- Géneros *Boletus*, *Suillus*, *Xerocomus* y *Phlebopus*: Hongos con sombrero carnoso de color marrón pardo, amarillo rojizo o castaño oscuro; himenio poroide, con pie más o menos cilíndrico, sólido. La cara inferior del sombrero tiene un gran número de poros amarillentos a castaños correspondientes cada uno a un tubo. Especies: *Boletus aereous*, *Boletus edulis*, *Butyriboletus loyo*, *Boletus pinophilus*, *Boletus reticulatus*, *Suillus granulatus*, *Suillus luteus*, *Suillus lakei*, *Imleria badia*, *Xerocomellus chrysenteron*, *Phlebopus bruchii* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Cantharellus*: Hongos con sombreros con forma plano convexa o bien, con forma de embudo; la superficie es lisa, naranja brillante a amarillo brillante, gris, marrón a pardo; margen ondulado. Himenio formado por venas semejantes a láminas, decurrentes, gruesas, subdistantes, de color variable claro. El pie es cilíndrico, sólido y aparece en posición central o excéntrica. Especies: *Cantharellus cibarius*, *Cantharellus lutescens*, *Cantharellus tubaeformis* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Agaricus*: Hongos con sombrero carnoso, blanco, himenio lamelar, de pie más o menos cilíndrico, blanco. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color rosado al principio y pardo después. Especies: *Agaricus bisporus*, *Agaricus campestris*, *Agaricus blazei*, *Agaricus pseudoargentinus*, *Agaricus osecanus*, *Agaricus arvensis*, *Agaricus augustus* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Lactarius*: Hongos con sombrero deprimido en el centro y de pie hueco, quebradizo, de color amarillento anaranjado; con himenio lamelar. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color anaranjado. Especies: *Lactarius deliciosus*, *Lactarius sanguifluus* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Lepista*. Hongos con sombrero deprimido en el centro, color lavanda, pie cilíndrico no quebradizo; con himenio lamelar. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color violáceo, lavanda o cremeo. Especies: *Lepista nuda*, *Lepistas ordida* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Gymnopilus*: Hongos con sombrero carnoso, castaño ferrugineo a amarillento; himenio lamelar, pie robusto, castaño amarillento. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color amarillentas a ferrugíneas. Especie: *Pseudogymnopilus pampeanus* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Tricholoma*. Hongos con sombrero carnoso, la cara inferior del sombrero tiene laminillas adnatas y sinuosas. Pie carnoso y robusto. Especies: *Tricholoma portentosum*, *Tricholoma fusipes*, *Tricholoma terreum* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Russula*: Hongos con sombrero carnoso, plano o deprimido en el centro de colores muy variables, la cara inferior del sombrero tiene laminillas, frágiles y quebradizas. Pie corto y robusto. Carecen de látex. Especies: *Russula aurea*, *Russula cyanoxantha*, *Russula vesca*, *Russula virescens* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Morchella*: Hongos estipitados, cónicos, con crestas longitudinales que convergen hacia el ápice y trabéculas transversales, pie cilíndrico, blanquecino a leonado. Especies: todas las especies del género son comestibles.

- Género *Tuber*: Hongos hipógeos con ascocarpo más o menos redondeado de color típicamente oscuro o más claro, recubierto de pequeñas verrugas. Especies: *Tuber aestivum*, *Tuber albidum*, *Tuber brumale*, *Tuber magnatum*, *Tuber melanosporum*, *Tuber mesentericum*, *Tuber uncinatum*, *Tuber borchii* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Cyttaria*: Hongos ascomicetes con fructificaciones del tipo estroma, globosas blancas o amarillentas de carne gelatinosa y firme. Especies: *Cyttaria darwinii*, *Cyttaria harioti*, *Cyttaria hookeri*, *Cyttaria johowii* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Auricularia*: Hongos basidiomicetes auriformes a orbiculados de textura gomosa gelatinosa. Especies: *Auricularia auricula-judae*, *Auricularia fuscisuccinea*, *Auricularia nigricans* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Rhizopogon*. Fructificaciones de forma globosa a irregular (como una papita), hipógeas o semihipógeas, con peridio delgado, liso o verrucoso, de color variable, sin pie ni columela, y gleba esponjosa con canales vacíos. Forma micorrizas con coníferas. Especies: *Rhizopogon roseolus*, comercialmente conocidos como "falsa trufa, trufa de pinar o papita" y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Macrolepiota*: Fructificaciones grandes con sombreros escamosos, con mamelón central, laminillas libres y de colores blanquecinos. El pie es frecuentemente bulboso en la base, con anillos membranosos dobles o sencillos, que se desplazan y en algunos casos desaparecen. Crecen de manera saprofítica sobre el suelo. Especies: *Macrolepiota procera*, comercialmente conocido como "parasol" y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Lycoperdon*: Fructificaciones pequeñas, piriformes, con el peridio presentando ornamentaciones diversas (espinas, verrugas, etc), y con un poro apical. Tienen una base estéril conspicua; la gleba es firme y blanca cuando inmadura y luego pulverulenta y castaña al madurar. Crecen de manera saprofítica, sobre suelo.

Especies: *Lycoperdon perlatum*, comercialmente conocido como “hongo polvera o bejín perlado” y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Hydropus*: Basidiocarpos micenoides, colibioides u omfaloides; píleos de glabros a pruinosos, secos pero a veces subvísidos de jóvenes; láminas normalmente de adnatas a sub (decurrentes), blancas, grisáceas o marrones; estípite central a menudo pruinoso; velo ausente y esporada blanca. Crecen saprofiticamente sobre madera u hojarasca. Especies: *Hydropus duseinii*, comercialmente conocido como “trompetita blanca” y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Fistulina*: Fuctificación en forma de estante o cojín, estipitado lateralmente o bien sésil, consistencia carnosa, con la superficie rugosa y cubierta con una sustancia gelatinosa. Las esporas tapizan tubos libres, apretados, blanco-amarillentos, ubicados en la cara inferior. Crece sobre madera en pie o tocones, provocando pudriciones. Especies: *Fistulina endoxantha*, comercialmente conocido como “lengua amarilla”, *Fistulina antarctica*, comercialmente conocido como “lengua de vaca” y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Cortinarius*: Fructificaciones con sombreros de tamaños y superficies variables (escamosos, lisos, glutinosos, secos, víscidos). Poseen característicamente una cortina fibrillosa observable en especímenes jóvenes, que a la madurez deja restos fibrillosos en el pie o borde del sombrero. Las laminillas son ocre a marrón o marrón-rojizas en la madurez. Crecen sobre suelo, formando asociaciones micorrízicas. Especies: *Cortinarius xiphidipus*, comercialmente conocido como “pie largo”, *Cortinarius magellanicus*, comercialmente conocido como “hongo de sombrero violeta” y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Calvatia*: Fructificaciones medianas a muy grandes, de forma más o menos globosa. Peridio liso o escamoso, delgado que se resquebraja irregularmente a la madurez, cuando se liberan las esporas. La gleba es esponjosa firme y blanca cuando inmadura, luego tornándose olivácea a marrón-oscura o púrpura, pulverulenta o algodonosa. Posee base estéril a veces muy desarrollada. Crecen saprofiticamente sobre el suelo. Especies: *Calvatia gigantea*, comercialmente conocido como “polvera gigante” y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Aleuria*: Fructificaciones pequeñas a medianas, gregarias, en forma de disco, copa o cuenco, normalmente de colores vívidos. Pie rudimentario o ausente. Las esporas tapizan la superficie interior. Crecen de manera saprofitica sobre tierra, estiércol, madera, hojarasca y ceniza. Especies: *Aleuria aurantia*, comercialmente conocido como “piel de naranja” y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Aleurodiscus*: Fructificaciones gelatinosas discoide-cupuliformes o efuso-reflejas, tamaños medios (2-6 cm diámetro y hasta 4 cm de alto), de color naranja o naranja-rosado que se adhieren al sustrato en un punto central o bien mediante un corto pie acanalado. Crecen sobre madera muerta. Especies: *Aleurodiscus vitellinus*, comercialmente conocido como “Oreja gelatinosa” y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Coprinus*: Fructificaciones efímeras con sombrero oval, cilíndrico o cónico cuando joven, delicuescente a la madurez, pie delgado, delicado, hueco y separable. Las láminas son blancas cuando inmaduras, cambiando de color a negro, licuando a la madurez. Volva rudimentaria cuando presente, anillo presente o ausente. Crecen de manera saprofitica sobre suelo, estiércol o madera. Especies: *Coprinus comatus* y

las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Ramaria*: Fructificaciones en forma de coral, con ramas de sección redondeada, profusamente ramificadas en los extremos que portan las esporas, unidas en una base común. Posee una amplia gama de coloraciones vívidas. Crecen sobre suelo, en asociación micorrícica o saprofítica. Especies: *Ramaria flava*, *Ramaria botrytis*, *Ramaria patagónica* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Pleurotus*. Especies: *Pleurotus ostreatus* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

B) HONGOS COMESTIBLES DE CULTIVO: son aquellos que se obtienen mediante prácticas de producción sembrando el micelio en sustratos específicos, debidamente pasteurizados o esterilizados. Se autorizan los siguientes:

- Género *Agaricus*. Especies: *Agaricus bisporus*, *Agaricus bitorquis* y *Agaricus blazei*, comercialmente conocidas como “champiñones”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Ganoderma*. Especie: *Ganoderma lucidum*, comercialmente conocida como “reishi” o “lingzhi”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Lentinula* o *Lentinus*. Especie: *Lentinula edodes*, comercialmente conocida como “shiitake” y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Pleurotus*. Especies: *Pleurotus ostreatus*, *Pleurotus pulmonarius*, *Pleurotus citrinopileatus*, *Pleurotus djamor*, *Pleurotus eryngii*, *Pleurotus albidus* y *Pleurotus sajor-caju*, comercialmente conocidas como “hongos ostras”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Agrocybe*. Especie: *Cyclocybe aegerita*, comercialmente conocida como “seta del chopo” o “pioppino”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Grifola*: Fructificaciones multipileadas, anuales, arrossetadas, con numerosos píleos pequeños de forma espatulada, arrossetados o unidos con un pie central o lateral. Píleos beige a grisáceos, aromáticos, carnosos y leñosos al secarse; esporas tapizando tubos cortos y angulosos en las caras inferiores. Crecen sobre troncos en pie o caídos, provocando pudriciones. Especies: *Grifola frondosa*, comercialmente conocida como “maitake”, *Grifola gargal*, comercialmente conocida como “gargal” y *Grifola ordulenta* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Polyporus*. Especie: *Polyporus umbellatus*, comercialmente conocida como “chorei maitake”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Flammulina*. Especie: *Flammulina velutipes*, comercialmente conocida como “enokitake”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Volvariella*. Especie: *Volvariella volvacea*, comercialmente conocida como “paddy straw mushroom”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Stropharia*. Especie *Stropharia rugoso-annulata*, comercialmente conocida como “kings tropharia”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Hericium*. Especie: *Hericium erinaceus*, comercialmente conocida como “melena de león”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.
- Género *Tremella*. Especie: *Tremella fuciformis*, comercialmente conocida como “silver ear”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.
- Género *Auricularia*. Especie: *Auricularia auricula*, comercialmente conocida como “oreja de cerdo”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.
- Género *Hipsizygus*. Especie: *Hipsizygus ulmarius*, comercialmente conocida como “hongo del olmo”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

2 - De acuerdo con el contenido acuoso se clasifican en:

2.1) Hongos frescos: llamados así a los de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio. Deberán dar cumplimiento a las siguientes condiciones:

2.1.1) Los hongos contenidos en un mismo envase o recipiente de exposición, deberán ser de la especie indicada en el rótulo. En caso de contener más de una especie, las mismas se deberán indicar en el rótulo.

2.1.2) El número de pie no excederá al de sombreros.

2.1.3) No deberán encontrarse en estado de desarrollo muy avanzado.

2.1.4) Presentarán todas las características que permitan su fácil identificación y reconocimiento.

2.1.5) Estarán en perfecto estado de conservación: sanos, libres de insectos, gusanos o larvas.

2.1.6) Serán de consistencia firme; tendrán el sabor y el aroma propios de la especie.

2.1.7) Se presentarán prácticamente exentos de daños causados por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

	Silvestres	De Cultivo
	% Máximos m/m	
Impurezas Orgánicas	0,3	5,0
Impurezas Minerales	1,0	0,5
Dañados por larvas	5,0	1,0
Gravemente	2,0	0,5

dañados por larvas		
Rotos o Aplastados	6,0	6,0

Los hongos frescos podrán presentarse: enteros o trozados. Este producto se rotulará teniendo en cuenta su origen (silvestres o de cultivo), es decir, hongos frescos silvestres u hongos frescos de cultivo. Por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad se consignarán las características del producto y las exigencias de las normas vigentes de rotulado.

2.2) Hongos secos: con esta denominación se entienden los obtenidos por deshidratación adecuada o por liofilización de hongos comestibles (silvestres o de cultivo); reservándose el nombre de desecados para los obtenidos por exposición al aire y al sol y deshidratados a los que se obtienen eliminando la mayor proporción de agua por una corriente de aire caliente o estufas apropiadas.

Se denominan hongos liofilizados a aquellos que han sido sometidos a dicho proceso descrito en el presente Código. Deberán cumplir con las siguientes condiciones:

2.2.1) Los hongos secos contenidos en un mismo envase deberán ser de la especie indicada en el rótulo. En caso de contener más de una especie, las mismas se deberán indicar en el rótulo.

2.2.2) Estarán en perfecto estado de conservación, libres de insectos, gusanos y larvas.

2.2.3) Estarán prácticamente libres de daños producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.

2.2.4) Presentarán el sabor y aromas propios de la especie o especies en caso de mezclas.

2.2.5) El envase será bromatológicamente apto.

Se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Contenido de agua máximo:

- Hongos liofilizados: hasta 6% m/m

- Hongos desecados o deshidratados (excepto los liofilizados y Shiitake): hasta 12 % m/m

- Shiitake: hasta 13 % m/m

b) Cenizas totales (a 500/550 °C): menor a 10%

c)

	Silvestres	De Cultivo
--	-------------------	-------------------

	% Máximos m/m	
Impurezas Orgánicas	0,02	0,02
Impurezas Minerales	2,0	2,0
Dañados por larvas	20,0	1,0
Gravemente dañados por larvas	10,0	0,5
Rotos o Aplastados	6,0	6,0
Carbonizados	2,0	2,0

Los hongos secos podrán presentarse:

- i) Enteros: producto que mantiene la integridad de sus partes al que se le podrá acortar el pie.
- ii) Trozados: se refiere a los trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes (trozos o lonjas).
- iii) Molidos: que corresponden a los de una misma especie molidos en grano grueso o fino y en este último caso con un grano tal que pase por un tamiz de malla de 200 micras.

El contenido de agua a 100/105°C será:

Hongo seco molido grueso, máximo 13,0% m/m

Hongo seco molido fino, máximo 9,0% m/m

Este producto se rotulará Hongos Secos, agregándose las características correspondientes. Cuando se trate de una mezcla de hongos secos se deberá agregar en el rótulo el vocablo Mezcla, indicando las especies.

Cuando se trate de una mezcla de hongos secos trozados, deberá rotularse: Hongos Secos Mezcla Trozados.

Artículo 1249 bis (RESFC-2025-4-APN-SGS#MS)

.Las especies descritas en el Artículo 1249, deberán consumirse acorde a lo establecido a continuación:

Especies de hongos comestibles	Modo de consumo
<i>Agaricus bisporus, Agaricus campestris.</i> <i>Auricularia auricula – judae, Auricularia fuscosuccinea, Auricularia nigricans. (Auricularia polytricha)</i> <i>Cyttaria darwinii, Cyttaria harioti, Cyttaria hookeri, Cyttaria johowii.</i> <i>Fistulina antarctica, Fistulina endoxantha.</i> <i>Russula aurea, Russula cyanoxantha, Russula vesca, Russula virescens.</i> <i>Tuber aestivum, Tuber albidum, Tuber borchii, Tuber brumale, Tuber magnatum, Tuber melanosporum, Tuber mesentericum, Tuber uncinatum.</i>	Crudo o cocido

<p><i>Agaricus augustus, Agaricus arvensis, Agaricus blazei, Agaricus osecanus, Agaricus pseudoargentinus.</i> <i>Aleuria aurantia.</i> <i>Aleurodiscus vitellinus.</i> <i>Cyclocybe aegerita.</i> <i>Boletus aereous, Boletus edulis, Butryboletus loyo, Boletus pinophilus, Boletus reticulatus.</i> <i>Calvatia gigantea.</i> <i>Cantharellus cibarius, Cantharellus lutescens, Cantharellus tubaeformis.</i> <i>Coprinus comatus.</i> <i>Cortinarius xiphidipus, Cortinarius magellanicus.</i> <i>Flammulina velutipes.</i> <i>Grifola frondosa, Grifola gargal, Grifola sordulenta. Gymnopilus pampeanus.</i> <i>Hericium erinaceus.</i> <i>Hipsizygus ulmarius.</i> <i>Hydropus dusenii.</i> <i>Imleria badia.</i> <i>Lactarius deliciosus, Lactarius sanguifluus.</i> <i>Lentinula edodes.</i> <i>Lepista nuda, Lepista sórdida.</i> <i>Lycoperdon perlatum.</i> <i>Macrolepiota procera.</i> <i>Phlebopus bruchii.</i> <i>Pleurotus ostreatus, Pleurotus pulmonarius, Pleurotus citrinopileatus, Pleurotus djamor, Pleurotus eryngii, Pleurotus albidus, Pleurotus sajor-caju.</i> <i>Polyporus umbellatus.</i> <i>Ramaria botrytis, Ramaria flava, Ramaria patagónica. Rhizopogon roseolus.</i> <i>Tremella fuciformis.</i> <i>Tricholoma portentosum, Tricholoma fusipes, Tricholoma terreum.</i> <i>Stropharia rugoso-annulata.</i> <i>Volvarellia volvácea.</i> <i>Xerocomellus chrysenteron.</i></p>	Cocidos
<p><i>Morchella conica, Morchella elata, Morchella esculenta, Morchella intermedia, Morchella hortensis</i></p>	Cocidos mínimo 10 minutos

<i>Suillus granulatus, Suillus lakei, Suillus luteus, Ganoderma lucidum</i>	Cocidos y desecados
<i>Pseudogymnopilus pampeanus</i>	Cocidos en vinagre o escabechado

En aquellos casos en los cuales el producto no se comercialice en las formas de consumo establecidas en el presente artículo, se deberá incorporar en el rótulo la forma de uso recomendada.

Para las especies *Morchella conica, Morchella elata, Morchella esculenta, Morchella intermedia* y *Morchella hortensis*, se deberá consignar en el rótulo la forma de cocción.

Para las especies comestibles de los géneros *Agaricus* (excepto *Agaricus bisporus*), *Morchella* y *Cortinarius* establecidas en el presente Código, se deberá incorporar en el rótulo, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda "Se recomienda no consumir más de 100 g o su equivalente en seco, puede causar intolerancias".

Queda prohibida la venta al detalle o venta al peso de las especies *Agaricus* (excepto *Agaricus bisporus*), *Morchella* y *Cortinarius*.

Artículo 1250 (Res. 1249, 26/11/1981)

Con la denominación genérica de Conserva de Hongos, se entiende el producto elaborado con hongos comestibles frescos o desecados de las variedades silvestres o de cultivo (Champignones), envasados con un medio apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Los hongos contenidos en un mismo envase serán del mismo género, especie y variedad botánica
- b) Serán sanos, limpios, libres de insectos, gusanos, larvas, etc
- c) No deberán presentar signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos
- d) Podrán presentarse enteros o fraccionados en trozos de formas y tamaños razonablemente uniformes

e) La fase líquida podrá ser constituida por: aceites vegetales comestibles, caldo de cocción de hongos o agua, con o sin cloruro de sodio, vinagre, ácidos (cítrico, tartárico, málico, láctico, ascórbico o sus mezclas); edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) en cantidad tecnológicamente adecuada.

f) Se admitirán:

- Impurezas minerales, Máx.: 0,1% m/m
- Impurezas orgánicas, Máx.: 0,02% m/m
- Daños por larvas:

Hongos silvestres, Máx.: 6,0% m/m Hongos de cultivo, Máx.:

1,0% m/m

Este producto se rotulará: Hongos... o Champignones..., según corresponda, llenando el espacio en blanco con la forma de presentación y la denominación del aceite empleado.

En todos los casos por debajo de la denominación deberá figurar con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el género y la especie de hongos.

En cualquier envase, el peso de producto escurrido será de 53,0% del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres o en lugar bien visible, el peso escurrido y en el rótulo, tapa o contratapa: año de elaboración.

Artículo 1251 (Dec. 748, 18/03/1977)

Con las denominaciones y características que siguen, se entienden los productos elaborados con hongos comestibles frescos o desecados, limpios, sanos, exentos en lo posible de daños producidos por insectos, gusanos, larvas y que presenten el aroma y sabor propio de la especie.

1. Hongos salados: Con esta denominación se entiende, el producto semielaborado con hongos comestibles frescos, de una sola especie de cultivo o silvestres, enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes, limpios, blanqueados o no por medio de anhídrido sulfuroso en la cantidad mínima indispensable conservados en una salmuera que después de estabilizada contenga entre 15,0 y 18,0% de cloruro de sodio.

En este producto se admitirá:

- Impurezas minerales, Máx.: 0,3% m/m
- Impurezas orgánicas, Máx.: 0,05% m/m
- Dañados por larvas:

Hongos silvestres, Máx.: 6,0% m/m Hongos de cultivo, Máx.: 1,0%

m/m

Este producto se rotulará: Hongos o Champiñones, según corresponda, salado llenando el espacio en blanco con la forma de presentación.

Por debajo de la denominación se consignará el género y la especie.

En cualquier envase, el peso del producto escurrido será de 53,0% del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y lugar bien visible: peso escurrido.

En el rótulo o en la tapa o contratapa deberá consignarse mes y año de elaboración.

2. Extracto simple de hongos: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (silvestres o de cultivo) o el líquido de cocción de una o más especies de hongos desecados, envasado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Extracto seco (libre de cloruro de sodio): 7,0% m/m
- Cloruro de sodio (sal), Máx.: 20,0% m/m

Este producto se rotulará: Extracto simple de hongos, con caracteres y en lugar bien visible deberá consignarse: peso neto, extracto seco libre de cloruro de sodio, año de elaboración.

3. Extracto concentrado de hongos: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (de cultivo o silvestres) o el líquido de cocción de una o más especies de hongos desecados, envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Extracto seco (libre de cloruro de sodio), Mín.: 24,0% m/m
- Cloruro de sodio, Máx.: 20,0% m/m

Este producto se rotulará: Extracto concentrado de hongos.

Deberá consignarse con caracteres y en lugar bien visible: peso neto, extracto seco libre de cloruro de sodio y año de elaboración; este último podrá figurar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa.

4. Extracto desecado de hongos: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (silvestres o de cultivo) o del líquido de cocción de una o más especies de hongos comestibles desecados, envasado en un recipiente bromatológicamente apto.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Humedad a 100-105°C, Máx.: 9,0% m/m
- Cloruro de sodio (sal), Máx.: 5,0% m/m

Este producto se rotulará: Extracto desecado de hongos.

Con caracteres y lugar bien visible se consignará: peso neto y año de elaboración; este último podrá figurar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa.

5. Hongos agrios: Con esta denominación se entiende el producto obtenido por fermentación láctica de los glúcidos solubles en agua salada (cloruro de sodio) de hongos comestibles silvestres o de cultivo: envasado en un recipiente bromatológicamente apto con un medio líquido apropiado, cerrado herméticamente o no y sometido o no a esterilización industrial.

Los hongos empleados deberán ser:

- a) Frescos, sanos, limpios, enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes
- b) Libres de daño alguno producido por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose hasta un 4,0% m/m de hongos dañados por larvas

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Será de textura firme, consistencia blanda, pero sin tendencia a deshacerse; de sabor agradable marcadamente ácido
2. La fase líquida tendrá una acidez no menor de 1,0% expresada en ácido láctico
3. El medio líquido podrá ser adicionado de: condimentos, esencias naturales, extractos aromatizantes, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración y de hasta 500 mg/kg (500 ppm) de ácido l-ascórbico (como antioxidante y sin declaración en el rótulo). Cuando el producto no hubiere sido sometido a esterilización industrial podrá ser adicionado de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg de ácido sórbico (800 ppm) o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico.

Este producto se rotulará: Hongos agrios.

Cuando la fase líquida hubiere sido adicionada de edulcorantes nutritivos, deberá rotularse: Hongos agridulces.

Cuando la fase líquida contenga condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberá rotularse: Hongos agrios u Hongos agridulces, según corresponda, con llenando el espacio en blanco con el nombre de las sustancias agregadas.

Si la fase líquida hubiere sido adicionada de conservantes deberá figurar en el rótulo la leyenda Conservante permitido (o sus nombres).

En todos los casos por debajo de la denominación deberá figurar el género y la especie de hongos.

En cualquier envase el peso del producto escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso escurrido y año de elaboración; este último podrá figurar en la tapa o en la contratapa.

6. Hongos encurtidos: Con esta denominación se entienden los hongos comestibles (silvestres o de cultivo) que después de haber sido curadas en salmuera o haber sufrido una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y pasteurizado.

Los hongos empleados deberán:

a) Ser frescos, sanos, limpios, blanqueados o no, con la cantidad mínima indispensable de anhídrido sulfuroso o sulfitos alcalinos

b) Estar prácticamente libre de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

Dañados por larvas:

- Hongos silvestres, Máx.: 6,0% m/m
- Hongos de cultivo, Máx.: 1,0% m/m

c) Ser de la misma especie; textura firme y sin tendencia a deshacerse

d) Ser enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los inc b) y c)

2. La fase líquida será límpida, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que puedan ocurrir durante el almacenado

3. El medio líquido deberá tener una acidez no menor de 2,0% expresada en ácido acético y podrá contener: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimento, aceite esenciales, extractos aromatizantes, en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración

4. La fase líquida podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total proveniente del blanqueado

5. Impurezas minerales, Máx.: 0,1% m/m

Impurezas orgánicas, Máx.: 0,02% m/m

Este producto se rotulará: Hongos encurtidos.

Cuando hubieren sido adicionados de edulcorantes nutritivos deberán rotularse: Hongos encurtidos dulces, formando una o dos frases (una por debajo de la otra) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando hubieren sido adicionados de condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberán rotularse: Hongos encurtidos u Hongos encurtidos dulces con ...llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las sustancias agregadas.

Por debajo de la denominación deberá figurar con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la especie y género de hongos contenidos.

En cualquier envase el peso escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible Peso escurrido y en el rótulo o en la tapa o en la contratapa: año de elaboración.

7. Hongos en vinagre: Con esta denominación se entiende el producto elaborado con hongos comestibles de una o más especies de hongos silvestres o de cultivo, que enteros o fraccionados, crudos o cocidos, se conservan en vinagre en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y pasteurizado.

Los hongos deberán:

a) Ser frescos, sanos, limpios, blanqueados o no con la cantidad mínima indispensable de anhídrido sulfuroso

b) Estar prácticamente libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

Dañados por larvas:

- Hongos silvestres, Máx: 6,0% m/m
- Hongos de cultivo, Máx: 1,0% m/m

c) Ser enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes

d) Ser de textura firme sin tendencia a deshacerse.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los Inc b), c) y d)

2. El líquido de cobertura será límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenado.

3. La fase líquida deberá tener una acidez no menor de 2,0% expresada en ácido acético y un pH (20°C) no mayor de 3,5.

Podrá contener: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, en cantidad tecnológicamente conveniente.

4. El medio líquido podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total proveniente del blanqueado.

5. Impurezas minerales, Máx.: 0,1% m/m

Impurezas orgánicas, Máx.: 0,02% m/m

Este producto se rotulará: Hongos en vinagre.

Cuando los hongos sean de dos o más especies se rotulará: Hongos mezcla en vinagre.

Cuando el vinagre no sea de vino deberá declararse su origen como formando parte de la denominación del producto con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se hubieren adicionado de edulcorantes nutritivos deberán rotularse: Hongos en Vinagre Dulce.

Cuando hubieren sido adicionados de condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberá figurar la leyenda: Con... llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias agregadas.

En todos los casos por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad deberá figurar: géneros y especies de hongos contenidos.

En cualquier envase el peso del producto escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso escurrido y en el rótulo o en la tapa o contratapa: año de elaboración.

Artículo 1252

Se permite el blanqueado de los hongos destinados al consumo, por sulfitación a la dosis estrictamente necesaria, quedando prohibido el blanqueo con sales de estaño.

Artículo 1253

Queda prohibida con fines alimenticios, la venta de hongos venenosos aún cuando hubiesen sido sometidos a cualquier tratamiento destinado a privarlos de sus principios tóxicos.

Artículo 1254

Con el nombre de Trufas o Criadillas de tierra, se entiende el producto constituido

por el aparato esporígeno de diversos hongos que se desarrollan bajo tierra.

Deben venderse escrupulosamente lavadas y cepilladas, indicándose en el rótulo si se trata de Trufas negras (maduras), negro violetas, blancas o grises (incompletamente maduras) y el lugar de recolección.

FERMENTOS, LEVADURAS Y DERIVADOS

Art 1255

Con la designación de Levadura, se entiende el producto constituido a base de hongos microscópicos (Sacaromicetas).

Pueden tener diferentes orígenes: obtenerse de la fabricación de cerveza, vino, sidra, etc, u obtenerse especialmente en establecimientos destinados a ese fin, donde se cultiva en mostos especiales.

Puede presentarse en varias formas: prensada, seca, para panificación, etc.

Artículo 1256

Con los nombres de Levadura comprimida, Levadura Húmeda, Levadura pastosa, Levadura prensada, Levadura de cereales, Levadura de melazas, se entiende la levadura cultivada en mostos de distinta procedencia, prensada o centrifugada.

Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor sui generis, constituida por células en su mayor parte vivas.

El tenor en agua no excederá de 75 %, las cenizas de 2,5 %, la acidez máxima será equivalente a 5 ml de álcali normal para 100 g y el poder impulsivo (Hayduck-Kusserow) en las levaduras para panificación será de un litro de anhídrido carbónico en dos horas con respecto a un peso de levadura que contenga 10 g de sustancia seca.

Debe conservarse en heladeras.

Se admite la adición de hasta 10% de almidón.

Artículo 1257 (Dec. 61, 17/01/1977) Suprimido.

Artículo 1258 (Dec. 61, 17/01/1977)

Con la denominación de Levadura de cerveza desamargada, se entiende el producto obtenido por procedimientos adecuados y desecación conveniente de las levaduras de cervecería, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Se presentará en forma de gránulos o comprimidos; de color grisáceo; con olor y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.

Para la elaboración de los gránulos o comprimidos podrá utilizarse hasta el 15,0% de: harina, féculas, almidón, azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas.

Este producto se rotulará: Levadura de cerveza desamargada, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Se consignará la leyenda Con... llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia utilizada como conglomerante. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar Peso neto y año de elaboración.

Artículo 1258 bis (Dec. 61, 17/01/1977)

Con la denominación de Extracto de levadura, se entiende el producto obtenido por procesos físicos o bioquímicos adecuados de levadura de cervecería, con o sin la adición de cloruro de sodio; envasado en un recipiente bromatológicamente apto.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Se presentará en forma de una pasta semisólida, de textura lisa y homogénea;
- b) Con olor y sabor agradables; sin olores ni sabores extraños.
- c) Responderá a la siguiente composición:

Agua a 100-105°C, Máx.: 25,0% m/m

Cenizas a 550-550°C, Máx.: 18,7% m/m

Nitrógeno total, Mín.: 6,7% m/m Cloruros

en NaCl, Máx.: 0,75%

Substancias reductoras, Máx.: 0,40% m/m en dextrosa.

Este producto se rotulará: Extracto de Levadura.

En el rótulo deberá consignarse con caracteres y lugar bien visible: Prótidos totales (NT x 6,25) g%; Cloruros en NaCl g%; peso neto y año de elaboración.

Artículo 1259 (Res. 153, 15/02/1978)

Con la denominación de Polvos de o para panadería, Polvos para pastelería, Levadura química, Polvos para hornear, se entienden las preparaciones destinadas a producir el levantamiento de la masa elaborada con harina, agua, leche u otras sustancias agregadas, ya sea por la sola acción del calor o la de ésta y la acción recíproca de sus componentes debido al desprendimiento gaseoso.

Las mezclas de las preparaciones estarán constituidas por: Bicarbonato de sodio o bicarbonato de amonio o sus mezclas.

- a) Tartrato ácido de potasio o fosfato ácido de calcio o pirofosfato de sodio o fosfato ácido de sodio y aluminio o sus mezclas.

En reemplazo parcial o total de las sustancias mencionadas en b) podrá utilizarse ácidos: cítrico, tartárico, málico, fumárico o sus mezclas y las que a ese mismo

efecto apruebe la autoridad sanitaria nacional.

Deberán responder a las siguientes condiciones:

1. Se presentarán en forma de polvo muy fino y homogéneo.
2. Serán de color blanco uniforme.
3. Por adición de agua, deberán desprender no menos de 10,0% en peso de anhídrido carbónico.
4. No deberán contener ninguna sustancia que por hidratación y calor en las condiciones normales de uso, produzca anhídrido sulfuroso.

A los fines de la normatización para cumplimentar las exigencias establecidas precedentemente, podrán utilizarse las siguientes sustancias diluyentes: Sulfato de calcio, Silicato de calcio, Almidón, Féculas, Harinas, Sulfato de sodio y aluminio y en este caso llevarán la proporción correspondiente de fosfato de calcio.

Estos productos se rotularán en el cuerpo del envase con uno de los nombres indicados en la denominación.

Podrán llevar en el rótulo principal o en otro complementario las indicaciones correspondientes a su forma de uso así como las de su preservación.

En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: Año de elaboración.

Artículo 1260

Se entiende por Extracto de Levadura, el producto obtenido de levaduras de cualquier procedencia mediante plasmólisis y subsiguiente autólisis y cocimiento bajo presión seguido de una concentración final al vacío.

Debe declararse en el rótulo el origen de la levadura utilizada.

Los extractos de levadura deben dar no menos de 75% de residuo seco a 100-105°C y de 9% de nitrógeno total; no más de 25% de cenizas totales a 500-550°C y de 15% de cloruros como cloruro de sodio, todo calculado sobre producto seco.

Art 1261

Se entiende por Enzimas o Fermentos, a los catalizadores orgánicos de naturaleza coloidal, termolábiles, de alto peso molecular, específicos, producido por un ser vivo y que pueden actuar dentro o fuera del organismo que los produce.

Artículo 1262

Las enzimas o fermentos deberán presentarse en perfecto estado de conservación, libres de cualquier sustancia tóxica y de gérmenes patógenos; adicionados o no de un vehículo apto para la alimentación (azúcares, cloruro de sodio) u otro previamente autorizado por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1263 (RESFC-2025-28-APN-SGS#MS)

Las enzimas permitidas como coadyuvantes de tecnología para uso en la industria alimentaria y de bebidas son las listadas en la siguiente tabla:

Nº IUPAC	Nombre de la Enzima	Fuente de obtención
EC 4.1.1.5	Alfa-acetolactato descarboxilasa (S) -2-hidroxi-2-metil-3-oxobutanoato carboxi-liasa.)	<i>Bacillus brevis</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>
EC 4.1.1.5	Alfa-acetato descarboxilasa (S) -2-hidroxi-2-metil-3-oxobutanoato carboxi- liasa.)	<i>Bacillus brevis</i> en <i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.2.1.133	Alfa amilasa maltogénic	<i>Geobacillus stearothermophilus</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.133	Alfa amilasa maltogénica	<i>Bacillus stearothermophilus</i> expresado en <i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	<i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	<i>Aspergillus oryzae</i>
EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	<i>Bacillus licheniformis</i> expresado en <i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	<i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	<i>Rhizopus oryzae</i>
EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	Malta de cebada, Cereales malteados

EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	<i>Bacillus licheniformis</i> (<i>Geobacillus licheniformis</i>)
EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	<i>Bacillus licheniformis</i> conteniendo el gen de alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i>
EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	<i>Bacillus stearothermophilus</i> (<i>Geobacillus stearothermophilus</i>)
EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	<i>Bacillus megaterium</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	<i>Bacillus stearothermophilus</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	<i>Rhizomucor pusillus</i> en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa (Glicogenasa)	<i>Aspergillus awamori</i> var. <i>kawachii</i> en <i>Trichoderma reesei</i>

EC 3.2.1.1	Alfa-amilasa	<i>Cytophaga sp</i> expresado en <i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.4.11.1	Aminopeptidasa	<i>Aspergillus oryzae</i>
EC 3.4.11.1	Aminopeptidasa	<i>Aspergillus oryzae</i> expresada en <i>Aspergillus oryzae</i>
EC 3.4.11.15	Aminopeptidasa	<i>Aspergillus clavatus</i> expresado en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.2.1.55	Arabinofuranosidasa	<i>Talaromyces pinophilus</i> en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.2.1.55	Arabinofuranosidasa	<i>Aspergillus niger</i>
EC 3.4.24.28	Bacillolisina	<i>Bacillus amyloliquefacien</i> en <i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.4.24.28	Bacillolisina	<i>Bacillus amyloliquefacien</i>
EC 3.4.24.28	Bacillolisina	<i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.2	Beta-amilasa (4-alfa-D-glucano maltohidrolasa. Glucogenasa. Saccharogenamylasa)	Malta de cereal
EC 3.2.1.2	Beta-amilasa (4-alfa-D-glucano maltohidrolasa. Glucogenasa. Saccharogenamylasa)	<i>Bacillus flexus</i> expresado en <i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.2.1.2	Beta-amilasa	De soja
EC 3.4.16.5	Carboxipeptidasa C	<i>Aspergillus niger</i> en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.4.16.6	Carboxipeptidasa D	<i>Aspergillus oryzae</i> expresada en <i>Aspergillus oryzae</i>
EC 5.3.1.9	Glucosa Isomerasa	<i>Streptomyces rubiginosus</i> expresado en <i>Streptomyces rubiginosus</i>
EC 3.2.1.60	Maltotetrahidrolasa (glucano 1,4-alfa- maltotetrahidrolasa; Exo- maltotetrahidrolasa. G4- amilasa. Glucano 1,4-alfa- maltotetrahidrolasa. Maltotetraosa formando amilasa)	<i>Pseudomonas stutzeri</i> expresado en <i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.5.1.1	Asparaginasa (L-asparaginasa o L- asparagineamidohidrolasa)	<i>Aspergillus niger</i> expresado en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.5.1.1	Asparaginasa	<i>Aspergillus oryzae</i> expresado en <i>Aspergillus oryzae</i>

	(L-asparaginasa o L-asparagineamidohidrolasa)	
EC 3.5.1.1	Asparaginasa (L-asparaginasa o L-asparagineamidohidrolasa)	<i>Bacillus subtilis</i> , conteniendo el gen de asparaginasa aislado de <i>Pyrococcus furiosus</i>
EC 3.4.22.33	Bromelina de frutas	<i>Ananas comosus</i> y <i>Ananas bracteatus</i>
EC 1.11.1.6	Catalasa	<i>Aspergillus niger</i>
EC 1.11.1.6	Catalasa	<i>Micrococcus lysodeikticus</i> (<i>Micrococcus luteus</i>)
EC 1.11.1.6	Catalasa	Hígado bovino (<i>Bos taurus</i>)
EC 1.11.1.6	Catalasa	<i>Aspergillus niger</i> en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.4	Celulasa (Avicelasa Beta-1,4-endoglucano hidrolasa. Beta-1,4-glucanasa. Carboximetilcelulas a Celludextrinasa Endo-1,4-beta-D-glucanasa. Endo-1,4-beta-D-glucanohidrolasa Endo-1,4-beta-glucanasa. Endoglucanasa.)	<i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.4	Celulasa (Avicelasa Beta-1,4-endoglucano hidrolasa. Beta-1,4-glucanasa. Carboximetilcelulas a Celludextrinasa Endo-1,4-beta-D-glucanasa. Endo-1,4-beta-D-glucanohidrolasa Endo-1,4-beta-glucanasa. Endoglucanasa.)	<i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.2.1.4	Celulasa (Avicelasa Beta-1,4-endoglucano hidrolasa. Beta-1,4-glucanasa. Carboximetilcelulas a Celludextrinasa Endo-1,4-beta-D-glucanasa. Endo-1,4-beta-D-glucanohidrolasa Endo-1,4-beta-glucanasa. Endoglucanasa.)	<i>Penicillium funiculosum</i>
EC 3.2.1.4	Celulasa (4-(1,3;1,4)- β -D-glucan 4-glucanohidrolase)	<i>Trichoderma reesei</i> expresada en <i>Trichoderma reesei</i>

EC 2.3.1.43	Glicerofosfolípido-colesterol aciltransferasa	<i>Areomonas salmonicida</i> en <i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.4.23.4	Quimosina	<i>Bos Taurus</i> (no recombinante)
EC 3.4.23.4	Quimosina	<i>Escherichia coli</i> k-12 conteniendo un gen de proquimosina
EC 3.4.23.4	Quimosina	<i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> conteniendo un gen de proquimosina
EC 3.4.23.4	Quimosina	<i>Kluyveromyces lactis</i> conteniendo un gen de proquimosina
EC 3.4.23.4	Quimosina B	Quimosina B derivado de <i>Cartamustinctorius</i> conteniendo un gen de proquimosina B
EC 3.4.23.22	Endotiapepsina (Enzima de coagulación; Endothia aspártico proteinasa)	<i>Cryphonectria</i> (Endothia) parasítica expresado en <i>Cryphonectria</i> (<i>Endothia</i>) parasítica
EC 3.4.22.3	Ficina (Ficaína)	Látex de higuera (<i>Ficus</i> sp.)
EC 3.1.4.11	Fosfoinositida Fosfolipasa C	<i>Pseudomonas</i> sp. expresado en <i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.1.1.32	Fosfolipasa A1	<i>Talaromyces leycettanus</i> expresado en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.1.1.32	Fosfolipasa A1	<i>Metarhizium anisopliae</i> expresado en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.1.1.32	Fosfolipasa A1	<i>Pichia pastoris</i>
EC 3.1.4.11	Fosfolipasa C Fosfatidilinositol específica	<i>Pseudomonas fluorescens</i>
EC 3.2.1.3	Glucoamilasa (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa. 4-alfa-D-glucan glucohidrolasa. Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).	<i>Aspergillus niger</i> var.
EC 3.2.1.3	Glucoamilasa (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa. 4-alfa-D-glucan glucohidrolasa. Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).	<i>Aspergillus oryzae</i>

<p>EC 3.2.1.3</p>	<p>Glucoamilasa (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa. 4-alfa-D-glucan glucohidrolasa. Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).</p>	<p><i>Rhizopus oryzae</i></p>
<p>EC 3.2.1.3</p>	<p>Glucoamilasa (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa. 4-alfa-D-glucan glucohidrolasa. Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).</p>	<p><i>Rhizopus niveus</i></p>
<p>EC 3.2.1.3</p>	<p>Glucoamilasa (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa. 4-alfa-D-glucan glucohidrolasa. Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).</p>	<p><i>Rhizopus delemar</i> var. <i>multiplicisporus</i></p>
<p>EC 3.2.1.3</p>	<p>Glucoamilasa (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa. 4-alfa-D-glucan glucohidrolasa. Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).</p>	<p><i>Trichoderma reesei</i> expresado en <i>Trichoderma reesei</i></p>
<p>EC 3.2.1.3</p>	<p>Glucoamilasa (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa. 4-alfa-D-glucan glucohidrolasa. Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).</p>	<p><i>Talaromyces emersonii</i> en <i>Aspergillus niger</i></p>
<p>EC 3.2.1.3</p>	<p>Glucoamilasa (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa. 4-alfa-D-glucan glucohidrolasa.</p>	<p><i>Trametes cingulata</i> en <i>Aspergillus niger</i></p>

	Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).	
EC 3.2.1.3	Glucoamilasa (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa. 4-alfa-D-glucan glucohidrolasa. Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).	<i>Aspergillus niger</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.3	Glucoamilasa	<i>Aspergillus fumigatus</i> expresado en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.2.1.3	Glucoamilasa	<i>Fusarium verticillioides</i> expresado en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.2.1.6	Glucanasa (Endo-1,3(4)-beta-glucanasa. Endo-1,3-beta-glucanasa. Endo-1, 4-beta-glucanasa. Laminarinasa.)	<i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.6	Glucanasa (Endo-1,3(4)-beta-glucanasa. Endo-1,3-beta-glucanasa. Endo-1, 4-beta-glucanasa. Laminarinasa.)	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
EC 3.2.1.6	Glucanasa (Endo-1,3(4)-beta-glucanasa. Endo-1,3-beta-glucanasa. Endo-1, 4-beta-glucanasa. Laminarinasa.)	<i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.6	Glucanasa (Endo-1,3(4)-beta-glucanasa. Endo-1,3-beta-glucanasa. Endo-1,4-beta-glucanasa. Laminarinasa.)	<i>Rasamsonia emersonii</i> (nombre previo: <i>Talaromyces emersonii</i>)
EC 3.2.1.6	Glucanasa (Endo-1,3(4)-beta-glucanasa. Endo-1,3-beta-glucanasa. Endo-1,4-beta-glucanasa. Laminarinasa.)	<i>Humicola insolens</i>
EC 3.2.1.6	Glucanasa (Endo-1,3(4)-beta-glucanasa.	<i>Trichoderma reeseii</i>

	Endo-1,3-beta-glucanasa. Endo-1,4-beta-glucanasa. Laminarinasa.)	
EC 3.2.1.6	Glucanasa (Endo-1,3(4)-beta-glucanasa. Endo-1,3-beta-glucanasa. Endo-1,4-beta-glucanasa. Laminarinasa.)	<i>Bacillus subtilis</i> en <i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.20	Glucosiltransferasa	<i>Aspergillus niger</i> expresado en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 1.1.3.4	Glucosa oxidasa (Beta-D-glucosa:oxigen 1-oxido-reductasa. D-glucosa-1-oxidasa. Glucosa aerodehidrogenasa. Glucosa oxihidrasa. GOD.)	<i>Aspergillus niger</i>
EC 1.1.3.4	Glucosa oxidasa (Beta-D-glucosa: oxigen 1-oxido-reductasa. D-glucosa-1-oxidasa. Glucosa aerodehidrogenasa. Glucosa oxihidrasa. GOD.)	<i>Aspergillus oryzae</i> , conteniendo el gen para glucosa oxidasa aislada de <i>Aspergillus niger</i>
EC 1.1.3.4	Glucosa oxidasa (Beta-D-glucosa: oxigen 1-oxido-reductasa. D-glucosa-1-oxidasa. Glucosa aerodehidrogenasa. Glucosa oxihidrasa. GOD.)	<i>Penicillium chrysogenum</i> en <i>Aspergillus niger</i>
EC 1.1.3.4	Glucosa oxidasa (Beta-D-glucosa: oxigen 1-oxido-reductasa. D-glucosa-1-oxidasa. Glucosa aerodehidrogenasa. Glucosa oxihidrasa. GOD.)	<i>Aspergillus niger</i> expresado en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.21	β-glucosidasa	<i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.21	β-glucosidasa	<i>Aspergillus niger</i>
EC 5.3.1.5	Glucosa Isomerasa (D-xilosa cetoisomerasa. xilosa isomerasa)	<i>Actinoplanes missouriensis</i>
EC 5.3.1.5	Glucosa Isomerasa (D-xilosa cetoisomerasa. xilosa isomerasa)	<i>Bacillus coagulans</i>

EC 5.3.1.5	Glucosa Isomerasa (D-xilosa cetoisomerasa. xilosa isomerasa)	<i>Streptomyces rubiginosus</i>
EC 5.3.1.5	Glucosa Isomerasa (D-xilosa cetoisomerasa. xilosa isomerasa)	<i>Streptomyces rubiginosus</i> expresado en <i>Streptomyces rubiginosus</i>
EC 5.3.1.5	Glucosa Isomerasa (D-xilosa cetoisomerasa. xilosa isomerasa)	<i>Streptomyces olivaceus</i>
EC 5.3.1.5	Glucosa Isomerasa (D-xilosa cetoisomerasa. xilosa isomerasa)	<i>Streptomyces olivochromogenes</i>
EC 5.3.1.5	Glucosa Isomerasa (D-xilosa cetoisomerasa. xilosa isomerasa)	<i>Streptomyces murinus</i>
EC 3.2.1	Hemicelulasa (glucanohidrolasa)	<i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.78	Hemicelulasa	<i>Aspergillus niger</i>
EC 1.1.3.5	Hexosaoxidasa	<i>Chondrus crispus</i> , expresado en <i>Hansenula polymorpha</i>
EC 3.2.1.7	Inulinasa (Inulasa)	<i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.26	Invertasa	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
EC 3.2.1.23	Lactasa (β -Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	<i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.23	Lactasa (β -Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	<i>Aspergillus oryzae</i>
EC 3.2.1.23	Lactasa (β -Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	<i>Kluyveromyces fragilis</i> (<i>Kluyveromyces marxianus</i> var. <i>marxianus</i>)
EC 3.2.1.23	Lactasa (β -Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	<i>Kluyveromyces lactis</i> (<i>Kluyveromyces marxianus</i> var. <i>lactis</i>)
EC 3.2.1.23	Lactasa (β -Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	Extractos libres de células de <i>Candida pseudotropicalis</i>
EC 3.2.1.23	Lactasa (β -Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	<i>Bacillus licheniformis</i> , conteniendo el gen de β -Galactosidasa aislado de <i>Bifidobacterium bifidum</i>

EC 3.2.1.23	Lactasa (β-Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	<i>Kluyveromyces lactis</i> en <i>Kluyveromyces lactis</i>
EC 3.2.1.23	Lactasa (β-Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	<i>Bifidobacterium bifidum</i> en <i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.23	Lactasa	<i>Aspergillus oryzae</i> en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	Tejido pancreático animal
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Fusarium heterosporum</i> expresado en <i>Ogataea polymorpha</i> (<i>Ogataea polymorpha</i> Sinónimo de <i>Hansenula polymorpha</i>)
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Aspergillus niger</i>
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Aspergillus oryzae</i>
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	Tejido comestible de preestómago de terneros, chivos o corderos
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Aspergillus oryzae</i> , conteniendo el gen de triacilglicerollipasa aislado de <i>Rhizomucor miehei</i>
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Rhizomucor miehei</i> (Nombre previo: <i>Mucor miehei</i>)
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Rhizopus oryzae</i>
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Rhizopus niveus</i>
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa;	<i>Aspergillus oryzae</i> , conteniendo el gen para triglicerol lipasa aislado de <i>Humicola lanuginosa</i>

	Trigliceridelipasa.)	
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Aspergillus oryzae</i> , conteniendo el gen para triacilglicerol-lipasa aislado de <i>Fusarium oxysporum</i>
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Candida rugosa</i>
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Mucor circinelloides</i> f. <i>circinelloides</i> (Nombre previo: <i>Mucor javanicus</i>);
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Penicillium roquefortii</i>
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Fusarium culmorum</i> expresado en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Fusarium oxysporum</i> en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.1.1.3	Lipasa (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Aspergillus niger</i> var. <i>tubingensis</i> expresado en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.1.1.23	Lipasa, monoacilglicerol (Acilglicerolipasa)	<i>Penicillium camembertii</i>
3.2.1.17	Lisozima (Clorhidrato de lisozima)	Clara de huevo
EC 3.1.1.5	Lisofosfolipasa	<i>Aspergillus niger</i> en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.1.1.5	Lisofosfolipasa	<i>Aspergillus nishimurae</i> (ex <i>fumigatus</i>) en <i>Trichoderma reesei</i>
S/N	Pancreatina	Páncreas de suidos (<i>Sus scrofa</i>) o bovinos (<i>Bos taurus</i>)
EC 3.4.22.2	Papaina (Papaya peptidasa I)	Fruto de la papaya <i>Carica papaya</i> L. (Fam. <i>Caricaceae</i>)
EC 3.2.1.15	Pectinasa (Poligalacturonasa. Pectindepolimerasa).	<i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.15	Pectinasa (Poligalacturonasa. Pectindepolimerasa).	<i>Rhizopus oryzae</i>

EC 3.2.1.15	Pectinasa (Poligalacturonasa. Pectindepolimerasa).	<i>Aspergillus niger</i> en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.15	Pectinasa (Poligalacturonasa.Pectinde polimerasa).	<i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.2.1.15	Poligalacturonasa	<i>Aspergillus niger</i> (<i>Aspergillus tubingensis</i>) expresada en <i>Trichoderma reesei</i> .
EC 4.2.2.10	Pectina liasa	<i>Aspergillus niger</i>
EC 4.2.2.10	Pectina liasa	<i>Aspergillus niger</i> (<i>Aspergillus tubingensis</i>) en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 1.11.1.7	Peroxidasa	<i>Marasmius scorodoni</i> expresado en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.15	Poligalacturonasa (o pectinasa)	<i>Aspergillus aculeatus</i> (o <i>Aspergillus niger</i>) expresado en <i>Aspergillus aculeatus</i> o <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.1.1.11	Pectina esterasa	<i>Aspergillus niger</i>
EC 3.1.1.11	Pectina esterasa	<i>Aspergillus niger</i> en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.1.1.11	Pectina esterasa	<i>Aspergillus aculeatus</i> expresada en <i>Aspergillus oryzae</i>
EC 3.1.1.11	Pectina esterasa	<i>Aspergillus niger</i> (<i>tubingensis</i>) expresada en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.1.1.11	Pectina esterasa	<i>Trichoderma Reesei</i> que codifica el gen de una Poligalacturonasa de <i>Aspergillus tubingensis</i>
EC 3.4.23.1	Pepsina (Pepsina A)	Capa glandular de estómago porcino y Bovino
EC 3.4.24.28	Proteasa	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> expresado en <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
EC 3.4.23.6	Proteasa (Aspergillopepsina I)	<i>Trichoderma reesei</i> expresado en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.1.1.32	Fosfolipasa A1	<i>Fusarium venenatum</i> expresado en <i>Aspergillus oryzae</i>
EC 3.1.1.4	Fosfolipasa A2 (Lecitinasa A. Fosfatidasa. Fosfatidolipasa. Fosfatidilcolina acilhidrolasa.)	Páncreas porcino en <i>Aspergillus niger</i>
EC 3.1.1.4	Fosfolipasa A2 (Lecitinasa A. Fosfatidasa. Fosfatidolipasa.	Páncreas porcino

	Fosfatidilcolina acilhidrolasa.)	2-	
EC 3.1.1.4	Fosfolipasa A2 (Lecitinasa A. Fosfatidasa. Fosfatidolipasa. Fosfatidilcolina acilhidrolasa.)	2-	<i>Streptomyces violaceoruber</i>
EC 3.1.1.4	Fosfolipasa A2 (Lecitinasa A. Fosfatidasa. Fosfatidolipasa. Fosfatidilcolina acilhidrolasa.)	2-	<i>Aspergillus niger</i>
EC 3.1.4.3	Fosfolipasa C (Clostridium oedematiens beta y gamma-toxinas. Clostridium welchii alfa-toxina. Lecitinasa C. Lipofosfodiesterasa I)		<i>Pichia pastori</i>
EC 3.1.4.3	Fosfolipasa C		<i>Bacillus thuringiensis</i> expresado en <i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.2.1.3	Glucoamilasa (Amiloglucosidasa)		<i>Gloeophyllum trabeum</i> expresado en <i>Aspergillus n</i>
EC 3.4.11 EC 3.4.21 EC 3.4.23	Proteasa		<i>Aspergillus oryzae</i>
EC 3.4.21.xx	Proteasa		<i>Aspergillus niger</i> en <i>Aspergillus niger</i> .
EC 3.4.21.4	Proteasa serina		<i>Fusarium venenatum</i> , conteniendo el gen de la tripsina aislado de <i>Fusarium oxysporum</i>
EC 3.2.1.41	Pullulanasa (Alfa-dextrin endo-1,6-alfa-glucosidasa. Amilopectin glucanohidrolasa. Enzima de desramificación. Limitdextrinasa. Pullulan glucanohidrolasa.)	6-	<i>Klebsiella aerogenes</i>
EC 3.2.1.41	Pullulanasa (Alfa-dextrin endo-1,6-alfa-glucosidasa. Amilopectin glucanohidrolasa. Enzima de desramificación. Limitdextrinasa.)	6-	<i>Bacillus acidopullulyticus</i>

	Pullulan glucanohidrolasa.) 6-	
EC 3.2.1.41	Pululanasa (Alfa-dextrin endo-1,6-alfa- glucosidasa. Amilopectin 6- glucanohidrolasa. Enzima de desramificación. Limitdextrinasa. Pullulan 6- glucanohidrolasa.)	<i>Bacillus deramificans</i> en <i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.2.1.41	Pululanasa (Alfa-dextrin endo-1,6-alfa- glucosidasa. Amilopectin 6- glucanohidrolasa. Enzima de desramificación. Limitdextrinasa. Pullulan 6- glucanohidrolasa.)	<i>Bacillus deramificans</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.4.24.27	Termolisina	<i>Geobacillus caldoproteolyticus</i>
EC 2.4.1.24	Transglucosidasa	<i>Aspergillus niger</i> expresado en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.4.23.4	Cuajo Quimosina (rennina, proteínasa aspártica)	Extracto acuoso del cuarto estómago de terneros, chivos o corderos
EC 3.4.23.23	Cuajo (Mucorpepsina Mucorrennina)	<i>Rhizomucor spp</i>
EC 3.4.23.23	Cuajo (Mucorpepsina)	<i>Cryphonectria parasitica</i> (nombre previo <i>Endothia parasitica</i>)
EC 2.3.2.13	Transglutaminasa	<i>Streptomyces mobaraensis</i>
EC 3.4.21.4	Tripsina (Alfa-tripsina. Beta-tripsina).	<i>Fusarium Oxysporum</i> expresado en <i>Fusarium Venenatum</i>
EC 3.4.21.4	Tripsina (Alfa-tripsina. Beta-tripsina).	Pancreas porcino o bovino
EC 3.4.21.14	Serina proteinasa	<i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.4.21.14	Serina proteinasa	<i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.4.21.63	Proteasa	<i>Aspergillus oryzae</i>
EC 3.4.21.62	Subtilisina	<i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.4.21.62	Subtilisina	<i>Bacillus clausii</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.5.1.5	Ureasa	<i>Lactobacillus fermentum</i>
EC 3.2.1.8	Xilanasa	<i>Trichoderma reesei</i>

	Endo-1,4-beta-xilanasas	
EC 3.2.1.8	Xilanasas Endo-1,4-beta-xilanasas	<i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.8	Xilanasas Endo-1,4-beta-xilanasas	<i>Bacillus licheniformis</i> expresado en <i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.2.1.8	Xilanasas Endo-1,4-beta-xilanasas	<i>Aspergillus oryzae</i> , conteniendo el gen para Endo-1,4-beta-xilanasas aislada de <i>Thermomyces lanuginosus</i>
EC 3.2.1.8	Xilanasas Endo-1,4-beta-xilanasas	<i>Bacillus subtilis</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.8	Xilanasas Endo-1,4-beta-xilanasas	<i>Bacillus</i> sp. En <i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.2.1.8	Xilanasas endo-1,4-β-xilanasas	<i>Aspergillus niger</i> (<i>A. acidus</i> , ex. <i>A. foetidus</i> var. <i>acidus</i>) en <i>Aspergillus niger</i> (<i>A. acidus</i> , ex. <i>A. foetidus</i> var. <i>acidus</i>)
EC 3.2.1.8	Xilanasas endo-1,4-β-xilanasas	<i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.8	Xilanasas endo-1,4-β-xilanasas	<i>Aspergillus niger</i> expresado en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.2.1.8	Xilanasas endo-1,4-β-xilanasas	<i>Humicola insolens</i>
EC 3.2.1.8	Xilanasas Endo-1,4-beta-xilanasas	<i>Aspergillus aculeatus</i> expresada en <i>Aspergillus oryzae</i>
EC 3.2.1.8	Xilanasas	<i>Talaromyces leycettanus</i> expresado en <i>Trichoderma reesei</i>
EC 3.2.1.1 EC 3.4.21.14 EC 3.4.24.4	Proteasa y carbohidrasa microbiana mixta	<i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.1 EC 3.2.1.15 EC 3.2.1.3	Carbohidrasa	<i>Rhizopus oryzae</i>
EC 3.2.1.1 EC 3.2.1.2	Carbohidrasa de malta (alfa amilasa y beta amilasa)	Cebada

Se permitirá el empleo de las siguientes enzimas como coadyuvantes de tecnología, no limitándose solamente a ellos, si se demuestran nuevos usos tecnológicamente justificables.

a) Carbohidrasas: Para emplear en productos de panadería u otros a base de cereales, en cervecera, en la elaboración de azúcar invertida.

b) Pectinasas: Para emplear en la industria de los jugos cítricos, del vino y de zumos vegetales.

c) Proteasas: Para emplear en la industria panadera, cervecera, quesera, de la carne y derivados.

d) Enzimas óxido-reductasas: Para emplear en la industria del queso, de zumos vegetales.

- e) Lipasas: Para emplear en la industria quesera.
- f) Fosfolipasa C: Para uso en la industria aceitera.
- g) Fosfolipasa A2: para su uso en yema de huevo, huevo entero o sus mezclas, pan (con excepción del pan francés), productos de panadería y pastelería.
- h) Fosfolipasa A1: para su uso en la industria quesera.
- i) Asparraginasas: para emplear en la industria panadera, de productos a base de cereales, para el procesamiento de batatas y café.
- j) Lactasas: para emplear en la industria láctea.

En aquellos alimentos en los cuales no se prevé el uso de enzimas como coadyuvantes de tecnología, en los artículos específicos del presente Código, podrá autorizarse su empleo siempre que se demuestre ante la autoridad sanitaria nacional, que está justificado tecnológicamente su uso, que no altera la genuinidad del alimento y que no aporte o genere sustancias riesgosas para la salud.

Los ensayos de toxicidad que demuestren que no se aportan sustancias riesgosas para la salud deben realizarse con un lote de producción representativo de la enzima antes de agregar otros componentes de la preparación de la enzima alimentaria.

Se debe proporcionar información sobre el destino de la enzima durante el procesamiento de alimentos y su comportamiento en la matriz alimentaria. Deberán suministrarse datos sobre los productos de reacción intencionales y, si corresponde, de los no intencionales resultantes de reacciones enzimáticas o químicas de la enzima con los componentes alimentarios o de la degradación de la enzima durante el almacenamiento y procesamiento del producto alimenticio.

Además, deberá presentar información sobre posibles efectos adversos sobre los nutrientes y datos relacionados con los posibles efectos de las enzimas alimentarias sobre los microorganismos existentes en los alimentos.

Artículo 1263 bis (Resolución Conjunta SRyGS y SAB N° 16/2019, 17/04/2019)

INTRODUCCIÓN

La naturaleza del producto debe ser resumida en un párrafo introductorio que incluya la fuente, los aspectos principales del proceso de producción y los valores típicos de su composición, propósito y uso previsto.

1. DESCRIPCIÓN

1.1. Aislados de o producidos por microorganismos, hongos o algas.

- Nombre científico, clasificación taxonómica.
- Sinónimos.
- Procedimiento de identificación.
- Origen e historia de uso del microorganismo productor.
- Depósito en una colección oficialmente reconocida con número correspondiente.

1.2. Aislados de o producidos a partir de plantas o sus partes

- Nombre científico, clasificación taxonómica y, cuando corresponda,

quimiotipo.

- Sinónimos.
- Nombres comunes.
- Parte de la planta utilizada.
- Origen geográfico (continente, país, región).

1.3. Aislados de o producidos a partir de animales o partes de animales

- Nombre científico, clasificación taxonómica y, cuando corresponda, raza.
- Sinónimos.
- Nombres comunes.
- Parte del animal utilizado.
- Origen geográfico (continente, país, región)

1.4. Aislados de o producidos a partir de cultivos de células o tejidos derivados de animales, plantas.

- Fuente biológica (Nombre científico, clasificación taxonómica).
- Órgano y tejido o parte del organismo fuente.
- Laboratorio o colección de cultivos fuente.
- Información sobre la identidad de las células.
- Célula o tejido sustrato, cuando corresponda.
- Tipo de cultivo.

1.5. Aislados de o producidos a partir de Organismos Genéticamente Modificados (OGM)

- Organismo receptor (nombre científico, clasificación taxonómica, nombre común, potencialidad patogénica).
- Organismo donante (nombre científico, clasificación taxonómica, nombre común, potencialidad patogénica).
- Procedimiento de identificación y caracterización genética del organismo modificado.
- Descripción de la/s modificación/es genética/s (método de modificación; información sobre el material genético utilizado para modificar el organismo, incluyendo el origen (por ejemplo, vegetal, microbiano, vírico, sintético), la identidad y función esperada en el OGM; construcción utilizada en la modificación; número de insertos en el genotipo receptor).

2. PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA ENZIMA

Descripción del proceso completo de producción. Condiciones de obtención, materias primas, sustancias iniciadoras, antimicrobianos y otros compuestos utilizados.

Sistema de control y aseguramiento de la calidad.

3. COMPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES

Información sobre identidad

- Propiedades físico-químicas (Ej. Apariencia, punto de fusión, punto de ebullición).

- Pureza (En función del origen de la enzima y del organismo productor y/o el proceso de elaboración se requerirán: impurezas y productos secundarios derivados del proceso de obtención, metabolitos indeseables, toxinas, alérgenos, residuos y contaminantes metálicos, químicos y microbiológicos).

- Actividad antibiótica: Ausente en preparaciones de fuentes microbianas. Las determinaciones deben ser realizadas en laboratorios nacionales y/o internacionales reconocidos por las autoridades nacionales competentes, y/o realizados por la empresa en laboratorios que cuenten con un sistema de calidad y siempre que los resultados sean presentados conjuntamente con sus respectivas metodologías y validaciones de las mismas.

Deberá constar información sobre las condiciones de almacenamiento y si correspondiese las condiciones de uso.

Deben incluirse los métodos de análisis para todos los parámetros y la elección de éstos como indicadores de calidad y pureza debe estar justificada.

4. EXPERIENCIA de USO

4.1 Historia de la fuente de obtención

Historia del organismo del cual proviene la enzima. Datos de composición, producción y experiencia de uso incluyendo sustancias críticas y potenciales peligros.

4.2 Historia de uso de la enzima

Datos de uso en otros países y normativa que lo respalde, cuando esté disponible. Descripción de la extensión de uso, el grupo poblacional que lo consumió, manejo, preparación y precauciones.

5. USO PROPUESTO Y NIVELES DE USO

- Forma de uso.
- Categoría/s de alimentos en el/los cuales se va a utilizar.
- Categoría/s de alimentos en el/los cuales está autorizado su uso.

Fin tecnológico. Especificar si la finalidad es reemplazar con su uso un compuesto o proceso autorizado en los alimentos.

- Cantidad máxima de la enzima o de los productos generados por su acción en el alimento final, en caso de corresponder.
- Margen de seguridad de acuerdo a las condiciones y niveles de uso propuestos
- Precauciones y restricciones de uso, en caso de corresponder.

6. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

6.1 Consideraciones generales

Los ensayos deben ser realizados con la enzima lista para su uso, tomando en consideración las posibles interacciones de la enzima con la matriz alimentaria propuesta en su uso.

La necesidad de realizar pruebas toxicológicas en una enzima alimentaria dependerá de la información ya disponible, incluida la fuente de la enzima, su composición y propiedades, cualquier estudio toxicológico existente y cualquier historial documentado del uso de la enzima en alimentos, así como el nivel de exposición previsto.

6.2 Análisis toxicológico

Estudios de toxicidad subcrónica usando dosis repetidas (90 días) que permitan la derivación de un NOAEL o NOEL.

Estos estudios toxicológicos deben realizarse utilizando protocolos reconocidos internacionalmente. Se recomiendan los métodos de prueba descritos por la

OCDE (Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico). El estudio debe llevarse a cabo de acuerdo con los principios de Buenas Prácticas de Laboratorios (BPL).

Además de este estudio, datos de mutagenicidad y genotoxicidad pueden complementar la evaluación del riesgo.

Los datos de mutagenicidad y genotoxicidad también deben obtenerse a partir de métodos reconocidos internacionalmente. Se recomiendan los métodos de prueba descritos por la OCDE (Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico)

7. ALERGENICIDAD

7.1 Consideraciones generales

El potencial alergénico de la enzima debe investigarse considerando su composición proteica, fuente, proceso de producción y datos experimentales. Esto comprende una revisión de información disponible sobre sensibilización, reportes de reacciones alérgicas y/o estudios de alergenidad (*in vitro* e *in vivo*) de la enzima y/o de componentes de su fuente que permanezcan en la preparación enzimática.

7.2 Análisis de proteínas

- Grado de homología (por ej. 80 % de identidad en una secuencia de 35 aminoácidos) con la secuencia de proteínas de alérgenos conocidos.

CONCLUSIONES

El solicitante debe compilar toda la información presentada, como así también justificar la excluida por considerarla no aplicable. Se adjuntará a la información una conclusión con respecto al aval que presenta para demostrar la seguridad de uso de la enzima en los alimentos propuestos. Si se identifican potenciales peligros, estos deben ser analizados en relación con las ingestas anticipadas y la población de destino.”

SAL Y SALES COMPUESTAS

Artículo 1264 (RESFC-2021-32-APN-SCS#MS)

Se entiende con el nombre de Sal al producto cristalino purificado, que se compone mayoritariamente de cloruro de sodio.

Su origen podrá ser de fuentes naturales, sal gema o sal de roca, salmueras o agua de mar, salinas, sal de evaporación.

Los establecimientos deberán cumplir con lo establecido en el presente Código.

Artículo 1264 bis (RESFC-2023-4-APN-SCS#MS)

Sal Marina sin otra denominación, se designa al producto procedente de la evaporación del agua del mar, que se expende listo para ser consumido, el cual deberá cumplir con las exigencias establecidas en los artículos 1265 y 1272. Este producto se denominará “Sal Marina”.

Artículo 1264 tris (RESFC-2024-6-APN-SCS#MS)

Se entiende por Sal Marina Argentina el producto cristalino que consiste predominantemente en cloruro de sodio que se obtiene de la evaporación de agua del mar argentino.

La sumatoria de calcio, magnesio y potasio (expresado como suma de cloruros) debe ser mayor al 2% expresado en residuo seco.

El contenido de humedad no debe superar el 10%.

Debe cumplir con las especificaciones de los Artículos 1272, 1274 y 1275 del presente Código.

En todos los casos, la sal de calidad alimentaria deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, inodoros, solubles en el agua, de sabor salino franco y cumplir con las siguientes especificaciones, según las metodologías descriptas en el presente Código.

No deberá exceder los siguientes límites de contaminantes:

- Arsénico: No más de 0,5 mg/kg, expresados como As
- Cobre: No más de 2 mg/kg, expresados como Cu
- Plomo: No más de 1 mg/kg, expresados como Pb
- Cadmio: No más de 0,5 mg/kg, expresados como Cd
- Mercurio: No más de 0,1 mg/kg, expresados como Hg

Este producto se denominará: Sal Marina Argentina.

Artículo 1264 quater (RESFC-2024-8-APN-SCS#MS)

Se designará como Sal de roca rosa de Pakistán en forma exclusiva, a la extraída en la Formación de la Cordillera de la Sal en Pakistán. Asimismo, se permitirá la mención de algún otro país en el que la extracción de esta sal de roca tenga reconocimiento de origen. La roca rosa de sal previo a la molienda y proceso de elaboración debe ser lavada y secada para asegurar la ausencia de agentes contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

Color: rosa

Humedad: Máx. 0,5%

NaCl: Mín. 98,0%*

Magnesio: Máx. 0,33% *

Calcio: Máx. 0,33%*

Potasio: Máx. 243 ppm*

Sulfatos como SO₂: Máx. 2,5 %*

*valores expresados en base seca.

Hierro como Fe²⁺: Máx. 360 ppm

Aluminio como Al³⁺: Máx. 236 ppm

Cromo como Cr²⁺: Máx. 0,5 ppm

Zinc como Zn ²⁺: Máx. 3,4 ppm

No deberá exceder los siguientes límites de contaminantes:

Arsénico: Máx. 0,5 mg/kg, expresados como As

Cobre: Máx. 2 mg/kg, expresados como Cu

Plomo: Máx. 2 mg/kg, expresados como Pb

Cadmio: Máx. 0,5 mg/kg, expresados como Cd

Mercurio: Máx. 0,1 mg/kg, expresados como Hg

Debe cumplir con las especificaciones de los Artículos 1266, 1272, 1274 y 1275. Este producto se denominará: Sal de roca rosa.

Artículo 1265 (RESFC-2021-32-APN-SCS#MS)

La sal de calidad alimentaria en su proceso de elaboración debe ser lavada, centrifugada y secada a más de 80°C para asegurar la ausencia de agentes contaminantes físicos, químicos y biológicos. Si el método de producción es el conocido como vacuum o por evaporación al vacío, no será necesario proceder a un lavado de la sal.

En todos los casos, la sal de calidad alimentaria deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, inodoros, solubles en el agua, de sabor salino franco y cumplir con las siguientes especificaciones, según las metodologías descritas en el presente Código.

Determinación	Criterio
Humedad (excepto sal fina)	Max 0,5%
Humedad (sal fina)	Max 0,3%

Residuo insoluble en agua (impurezas)	Max 0,5%
Sulfatos, expresado en Sulfatos de Calcio (CaSO ₄)*	Max 0,7%
Calcio, Magnesio y potasio (expresado como suma de cloruros)*	Max 1,0%
Contaminantes	
Cobre	Max 2mg/Kg expresado como Cu
Plomo	Max 2 mg/Kg expresado como Pb
Cadmio	Max 0,5 mg/Kg expresado como Cd
Arsénico	Max 0,5 mg/Kg expresado como As
Mercurio	Max 0,1 mg/Kg expresado como Hg

Nitratos	Max 50 mg/Kg Expresados como NO ₃
Nitritos	Max 100 mg/Kg expresados como NO ₂

*expresados en residuo seco.

Artículo 1266 (RESFC-2021-32-APN-SCS#MS)

La sal de calidad alimentaria deberá consignar las siguientes denominaciones de acuerdo a su granulometría:

Sal Gruesa: se entiende al producto compuesto por cristales que pasen por el tamiz IRAM 4760 micrones y sea retenida en su mayor parte por el tamiz IRAM 1000 micrones.

Sal Entrefina: se entiende el producto compuesto por cristales que pasen en no menos del 95% por el tamiz IRAM 2000 micrones y sea retenida en su mayor parte

por el tamiz IRAM 177 micrones.

Sal Fina o Sal Fina Corrediza o Sal Fina para mesa: se entiende el producto compuesto por cristales que cumplan con la siguiente granulometría:

Tamiz IRAM (micrones)	710	150
Retenido (%)	Máx. 10	Min. 85
Pasaje (%)	Min. 90	Máx. 15

Para sales provenientes de procesos de cristalización (Vacuum) se acepta un pasante tamiz IRAM 150 micrones de hasta 30%. Sal Impalpable: se entiende el producto obtenido de la molienda de la Sal Fina que atraviesa en no menos del 95% el tamiz IRAM 177 micrones

Artículo 1267 (RESFC-2021-32-APN-SCS#MS)

Derogado.

Artículo 1268 (RESFC-2021-32-APN-SCS#MS)

Derogado.

Artículo 1269 (RESFC-2021-32-APN-SCS#MS)

Derogado.

Artículo 1270 (Res. 153, 15/02/1978)

Suprimido.

Artículo 1271 (RESFC-2021-32-APN-SCS#MS)

Derogado.

Artículo 1272 (RESFC-2021-32-APN-SCS#MS)

En cumplimiento con la Ley N° 17.259, toda sal de Calidad Alimentaria que se expendea para consumo humano directo, deberá contener una parte de yodo en treinta mil partes de sal, aceptándose una variación en más o en menos de hasta 25,0%.

La sal yodada se deberá elaborar por enriquecimiento homogéneo con una de las siguientes sales:

I) Yodato de potasio.

II) Yoduro de sodio o potasio. En este caso, la sal deberá ser adicionada de fijadores de yodo, previamente autorizados por la autoridad sanitaria competente.

La sal destinada al uso industrial, alimentario o no, queda excluida de la obligación mencionada precedentemente y en estos casos deberá consignarse la leyenda "Uso industrial".

Además, la Sal de Calidad Alimentaria podrá ser adicionada de:

1. Aditivos permitidos según la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06 (modificada por la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 28/18):

Número o INS	Nombre	Cantidad máxima g/100g(*)
	ANTIHUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis
341 i	Calcio (mono) fosfato, calciofosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	1,0 (como P2O5)
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	1,0 (como P2O5)
341ii i	Calcio (tri) fosfato, calciofosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	1,0 (como P2O5)
381	Férrico amónico citrato	0,0025 (expresado como Fe)
470 i	Magnesio Estearato, compuesto	2,0
535	Sodio Ferrocianuro	0,002 (solos o en combinación, expresados como ferrocianuro de potasio anhidro)
536	Potasio Ferrocianuro	
538	Calcio Ferrocianuro	

	AROMATIZANTE Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis
	EXALTADOR DEL SABOR Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior al límite individual. Todos los antiaglutinantes podrán ser utilizados solos o en combinación y además podrán ser reemplazados por hasta el 2,0% de almidón.

2. Dióxido de silicio, hasta 1,5%.

3. Aceites esenciales y/o esencias artificiales hasta el 1,0%.

4. Apio, orégano, cebolla, ajo u otras sustancias vegetales permitidas, deshidratadas y finamente molidas, en cantidad no mayor al 25,0%.

Cuando se utilicen aromatizantes/saborizantes en la rotulación deberá consignarse la siguiente denominación de venta: "Sal aromatizada/saborizada con.... (llenando el espacio en blanco con el nombre del aromatizante/saborizante utilizado)".

Cuando se utilicen en la elaboración sustancias vegetales permitidas o sus mezclas, en la rotulación se consignará: "Sal con... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la/s sustancia/s vegetal/es utilizada/s).

Artículo 1273(RESFC-2021-32-APN-SCS#MS)

Derogado.

Artículo 1274

Queda prohibida la elaboración, tenencia y comercialización de sal no yodada con destino al uso alimentario humano o animal en las zonas calificadas como endémicas, quedando excluidas de estas obligaciones las calificadas como no endémicas.

Artículo 1275 (RESFC-2021-32-APN-SCS#MS)

Todos los envases que contengan Sal de calidad alimentaria, deberán ser nuevos, de primer uso únicamente y, deberá consignar en su rótulo con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, cuando corresponda según el artículo 1272, la siguiente leyenda "Sal enriquecida para uso alimentario humano. Ley Nacional N° 17.259".

La sal de uso industrial alimentario, deberá consignar en su rótulo la leyenda "Sal

de calidad alimentaria – Uso industrial.

Artículo 1276 (Res. 153, 15/02/1978)

Suprimido.

Artículo 1277 (Res. 153, 15/02/1978)

Suprimido.

Artículo 1278 (Res. 153, 15/02/1978)

Suprimido.

SALSAS, ADEREZOS O ALIÑOS

Artículo 1279 (Res. Conj. SRyGS N° 33/19 y SAyB N° 33/19)

Con la denominación de Salsa, Aderezo o Aliño, se entienden los productos elaborados que se utilizan para modificar el sabor y/o aroma de ciertos alimentos o preparaciones alimenticias o coquinarias.

Para su elaboración podrán utilizarse:

- a. Alimentos de origen animal y/o vegetal contemplados en el presente Código.
- b. Especies o condimentos, extractos, aromatizantes, aceites esenciales, cloruro de sodio.
- c. Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel.
- d. Jugos Vegetales, Vinagres.
- e. Aditivos permitidos en el presente código.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Cada uno de los componentes y aditivos deberá responder a las características de identidad y pureza que le son propias.
2. No presentarán signos de alteración producidos por agentes químicos o biológicos.
3. Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos.

Las salsas, aderezos o aliños no definidos taxativamente en el presente Código podrán rotularse con nombres de fantasía o en su defecto como: Salsa, Aderezo o Aliño a base de..., cuando correspondiere.

Artículo 1280 (Res. Conj. SRyGS y SAB N° 4/2019)

Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una

emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5,0% de huevo entero o líquido o su equivalente en huevo entero, desecado/en polvo o en no menos de 2,5% de yema de huevo fresca o líquida o su equivalente en yema de huevo desecada/en polvo; sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin: condimentos, cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener los aditivos permitidos según el Reglamento Técnico Específico de Aditivos para Mayonesa. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.
2. Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.
3. Será de color amarillo uniforme.
4. El extracto etéreo (éter etílico) será no menor de 70,0%.
5. Tendrá un pH a 20° no mayor de 4,5.
6. Por examen microbiológico cumplirá las exigencias establecidas en el Artículo 6, Inc. 6 , y deberá cumplir los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Técnica
Enumeración de Enterobacterias NMP/g	n=5, c=2, m=10 M=10 ²	ISSO 21528-1: 2004 ICMSF
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, Ausencia/25 g	ISO 6579:2002, Co: 2004 BAM-FDA: 2011 USDA-FSIS: 2011
Recuento de hongos y levaduras UFC/g	n=5, c=2, m=10 M=10 ²	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA: 2001, APHA: 2001

Tendrá como máximo 833 mg de sodio/100 g de producto.

Este producto se rotulará: Mayonesa.

Cuando contenga jugo de limón podrá consignarse con la expresión: Con jugo de limón. Deberá figurar en el rótulo o en la tapa: mes y año de elaboración

Artículo 1281 (Dec. 748, 18/03/1977).

Con la denominación de Salsa o Aderezo a base de mayonesa, se entiende el producto elaborado con mayonesa, con o sin gelificantes admitidos por el presente Código y envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

- a) Los ingredientes establecidos en los puntos a), b) c) y d) del Artículo 1280.
- b) Gelificantes admitidos en una proporción máxima de 0,5%.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los puntos 1), 2), 3), 5) y 6) del Artículo 1280. El extracto etéreo (éter-etílico) estará comprendido entre 40 y 70 por ciento.

Este producto se rotulará: Salsa o Aderezo a base de mayonesa con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se cumplimentarán las mismas exigencias sobre rotulación establecidas en el Artículo 1280.

Artículo 1282 (Dec. 748, 18/03/1977)

Podrán elaborarse salsas, aderezos o aliños en forma de una emulsión de aceite vegetal comestible con emulsificantes admitidos, sazonada con vinagres y/o jugo de limón con o sin especias o condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes y envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrán contener:

a) Los ingredientes mencionados y en las cantidades establecidas en los puntos: a), b), c) y d) del Artículo 1280.

b) Los emulsificantes permitidos por el Artículo 550 y en las proporciones allí establecidas con respecto a la materia grasa.

c) Colorantes beta caroteno natural o sintético, cantaxantina, apocarotenal, apocarotenatos, cúrcuma, rocú o sus mezclas en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración.

Deberán cumplimentar las condiciones establecidas en los puntos 1, 2, 4, 5, 6 del Artículo 1280.

Este producto se rotulará: Salsa, Aderezo o Aliño... llenando el espacio en blanco con el nombre de fantasía u otro vocablo apropiado.

Queda prohibido el uso de letras, sílabas o cualquier otra expresión que por su grafía y/o fonética sugieran la palabra Mayonesa así como la de Mayonesa sin huevo.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible (si correspondiere) Colorante permitido, Conservante permitido.

Si se hubieran adicionado exaltadores del sabor y/o aroma deberá consignarse en la forma mencionada precedentemente Con... llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente.

Con caracteres y en lugar bien visible se consignará peso neto y fecha de elaboración (mes y año).

Artículo 1283 (Res. Conj. SRyGS N° 33/2019 y SAyB N°33/2019)

Con la denominación de Salsas a base de tomate se entiende, a aquellas salsas cocidas sobre la base de extractos de tomate y/o tomates sanos y

limpios; con o sin agregado de vegetales (zanahoria, cebolla, perejil, laurel, ajo, ají molido, pimienta, etcétera), aceite; sazonado con diferentes sustancias y aditivos autorizados; envasados en recipientes bromatológicamente aptos.

Deberán cumplir con lo establecido en el Artículo 1.279. Tendrá como máximo 315 mg de sodio/100 g de producto. Este producto se rotulará como "Salsas a base de tomate". Podrán denominarse "Tuco" a aquellas salsas de este tipo, destinadas a condimentar pastas

Artículo 1284 (Res. Conj. SRyGS y SAB N° 4/2019)

Con la denominación de Ketchup o Catsup, se entiende la salsa elaborada con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios, maduros (pudiendo ser reemplazado parcial o totalmente por concentrados de tomates), sazonada con diferentes sustancias y vinagre, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

- a) Cloruro de sodio.
- b) Especies o condimentos; aceites esenciales; extractos aromatizantes.
- c) Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel.
- d) Aceite vegetal comestible.
- e) Gelificantes admitidos por el presente Código y en cantidad máxima de 0,5% sobre el producto terminado.
- f) Exaltadores del sabor y/o aroma en cantidad máxima de 0,5%.
- g) Sal disódico cálcica del ácido etilendiamino-tetracético (Edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 ppm) y/o hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio.
- h) Acido 1-ascórbico (como antioxidante sin declaración en el rótulo) hasta 500 mg/kg (500 ppm).

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Será de consistencia semisólida, de textura lisa y uniforme.
2. Presentará una coloración roja intensa propia del tomate maduro.
3. Tendrá reacción ácida y el pH a 20°C será no mayor de 4,3.

4. El extracto seco libre de cloruro de sodio no será menor de 33,0%.
5. No deberá contener sustancias colorantes agregadas.
6. En la dilución de 8,37% de residuo seco libre de cloruro de sodio y de cenizas de sólidos solubles, no presentará más de 40% de campos positivos de mohos (Howard-Stephenson).
7. Tendrá como máximo 980 mg de sodio/100 g de producto.

Este producto se rotulará: Ketchup o Catsup, cuando contenga edetato disódico cálcico y/o ácido sórbico, deberá consignarse la leyenda Conservante permitido en lugar y con caracteres bien visibles. Cuando contenga exaltadores del sabor y/o aroma deberá declararse Con..., llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente. Deberá figurar en el rótulo con caracteres y lugar bien visible: peso neto y año de elaboración

Artículo 1284 bis (Res. Conj. SRyGS N°33/2019 y SAyB N° 33/2019)

Con la denominación de Aderezo a base de ketchup, se entiende la Salsa, Aderezo o Aliño elaborada con ketchup o con los ingredientes constitutivos del ketchup y, y el agregado de otras sustancias alimenticias contempladas en el presente Código.

Deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 1.279. Tendrá como máximo 970 mg de sodio/100 g de producto.

Estos productos podrán rotularse como: "Salsa, Aderezo o Aliño a base de Ketchup.

Artículo 1284 ter (Res. Conj. SRyGS N°33/2019 y SAyB N° 33/2019)

Con la denominación de Salsa golf, se entiende a la Salsa, Aderezo o Aliño, emulsionada constituida por aceite vegetal, con huevo o yema de huevo y con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios, maduros (pudiendo ser reemplazado parcial o totalmente por concentrados de tomates), sazonada con diferentes sustancias alimenticias contempladas en el presente código. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 1.279. Tendrá como máximo 850 mg de sodio/100 g de producto.

Este producto se rotulará "Salsa Golf".

Artículo 1285 (RESFC-2025-9-APN-SGS#MS) (Otórgase a las empresas un plazo de QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO (545) días a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución para su adecuación.)

Se entiende por Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, al aderezo elaborado a partir de harina y/o semillas de mostaza de especies Brassica nigra L, Brassica juncea Hooker y Sinapis alba según el tipo de mostaza, enteras, molidas, desgrasadas o no, mezcladas en un líquido constituido por uno o más de los siguientes ingredientes: agua, vinagre, mosto de uva, jugo de frutas, bebidas alcohólicas o en una mezcla de estos líquidos entre sí.

Puede añadirse a la mostaza de mesa o mostaza en pasta: sal, azúcares, miel, aceites comestibles, especias, aromatizantes (con excepción de los aromatizantes a

mostaza, en particular isotiocianato de alilo) y los aditivos permitidos en el presente Código para este tipo de productos.

El contenido de semillas de mostaza debe ser como mínimo del 15 % en peso del producto terminado.

Podrán adicionarse harinas de cereales y otras sustancias amiláceas permitidas en el presente Código en una proporción máxima del 3% en peso del producto terminado.

Se presentará en forma de una pasta semisólida uniforme y con sabor característico, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Estos productos se rotularán como: "Mostaza de mesa" o "Mostaza en pasta".

Los tipos de mostazas definidas a continuación deberán cumplir con los criterios para la mostaza de mesa o mostaza en pasta y además cumplir con:

a) Tipo Francés: Elaborada con harina de semillas de Brassica nigra y/o Brassica juncea, tamizadas, vinagre, vino, cloruro de sodio, especias o condimentos de los cuales no menos del 15% deberá ser estragón.

b) Tipo Alsacia o Tipo Lorena: Elaborada exclusivamente con semillas de Sinapis alba.

Deberá contener los mismos ingredientes, presentar las mismas características y composición que la Mostaza Tipo Francés.

c) Tipo Dijon: elaborada moliendo únicamente semillas de Brassica nigra y Brassica juncea, tamizadas, y sin desgrasar; la cantidad residual de tegumentos no podrá exceder del 2% en peso del producto terminado.

Además, la mostaza de Dijon debe cumplir los siguientes requisitos:

- El contenido de extracto seco de las semillas de mostaza debe ser al menos el 22% en peso del producto terminado y el contenido de lípidos de las semillas de mostaza al menos el 8% en peso del producto terminado.

- Deberá elaborarse exclusivamente a partir de un líquido de dilución constituido por uno o más de los siguientes líquidos, eventualmente con agua añadida, siempre que el agua no exceda las tres cuartas partes de la mezcla: vinagres de fermentación, vino, alcohol y sidra, jugo de uvas verdes, jugo y mosto de uva, vinos.

- Puede contener preparaciones aromatizantes y sustancias aromatizantes naturales, con excepción de las que tengan sabor a mostaza, en particular que contengan isotiocianato de alilo; se prohíbe la incorporación de cualquier otro aromatizante.

- Están prohibidas las adiciones de tegumentos y harina de cereales.

d) Tipo americana: Elaborada con harina de Brassica nigra, Brassica juncea, Sinapis alba o sus mezclas, vinagre de alcohol, cloruro de sodio, azúcares, miel y uno o varios condimentos o especias autorizadas en el presente código.

e) Tipo alemana: Elaborada con harina de Brassica nigra, Brassica juncea, Sinapis alba o sus mezclas, vinagre, cloruro de sodio, especias, debiendo contener ajo y cebolla, cerveza.

Los productos definidos en los incisos a, b, c, d y e se rotularán como “Mostaza de mesa” o “Mostaza en pasta” e inmediatamente por debajo se consignará el tipo según corresponda.

En caso de contener algún ingrediente que le confiera una característica distintiva, se denominará “Mostaza de mesa con ...” o “Mostaza en pasta con ...” completando con el nombre del ingrediente en cuestión.

Artículo 1285 bis (RESFC-2025-9-APN-SGS#MS) (Otórgase a las empresas un plazo de QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO (545) días a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución para su adecuación.)

Se entiende por “Aderezo, salsa o aliño a base de mostaza”, al producto obtenido de la harina y/o semillas de especies de *Brassica nigra* L, *Brassica juncea* Hooker y *Sinapis alba*, según el tipo de mostaza, enteras, molidas, desgrasadas o no, con otros ingredientes contemplados en el presente Código.

El contenido de semillas de mostaza debe ser como mínimo del 4 % en peso del producto terminado.

Se permitirá los aditivos contemplados en el presente Código para este tipo de productos.

Tendrá como máximo 1540 mg de sodio/100 g de producto.

Estos productos se rotularán como: “Aderezo, salsa o aliño a base de mostaza”.

En caso de contener algún ingrediente que le confiera una característica distintiva, se denominará “Aderezo, salsa o aliño a base de mostaza con ...”.

La denominación debe consignarse completa con igual tipografía y realce, no debiéndose destacar ningún término por sobre otros

Artículo 1286

Se entiende por Mostaza o Mostarda de Cremona, el condimento preparado con frutas u hortalizas cándidas o no, puestas en un jarabe de azúcar o dextrosa que contiene harina de mostaza, aromas y otras sustancias de uso permitido.

Artículo 1287

Se entiende por Chimichurri o Adobo Criollo, el aliño más o menos espeso elaborado a base de vinagre; con o sin ácido tártrico o cítrico; sal, laurel, albahaca, orégano, ají u otros condimentos molidos en partículas más o menos finas.

Artículo 1288

Se entiende por Salsa de anchoas, la preparada a base de pasta de anchoas, sal, vinagre, cerveza, con diversos condimentos (ají, orégano, albahaca, etc.) envasados y tratados en forma conveniente.

Artículo 1289

Se entiende por Salsa tártara, el producto elaborado a base de mayonesa, con adición de mostaza, huevos duros picados, alcaparras y pepinos en trozos pequeños, envasados en recipientes adecuados.

Artículo 1290

Se entiende por Tucos, las salsas destinadas a condimentar pastas, elaboradas con distintos vegetales (tomate, zanahoria, cebolla, perejil, laurel, ajo, ají molido, pimienta, etc.), con o sin carne y aditivos autorizados; envasados en recipientes aptos y posteriormente cerrados herméticamente y esterilizados en forma industrial.

Artículo 1291

Se entiende por Salsa criolla, el producto elaborado a base de cebolla, tomate, ají verde, ajo, perejil, perfectamente sanos y limpios, cortados en trozos finos, con agregado de sal, pimienta, aceite, con o sin otros condimentos y vinagre en cantidad suficiente para el que el producto terminado presente un pH inferior a 4,5.

Envasado y tratado en forma conveniente para evitar su alteración.

SUBSTANCIAS AMARGAS

Artículo 1292

Con la denominación genérica de Substancias amargas, se entienden los vegetales no nocivos, o sus extractos o principios activos a los que se les atribuye propiedades aperitivas.

Artículo 1293 (RESFC-2021-33-APN-SCS#MS)

Se consideran sustancias amargas nocivas y por lo tanto prohibidas para uso en la industria alimentaria:

1. Las que contienen alcaloides: Adormidera (*Papaver spp*), Belladona (*Atropa belladonna L.*), Cebadilla, Coca (*Erythroxylum coca*), Estramonio (*Datura spp*), Habas de San Ignacio (*Strychnos spp*), Nuez vómica (*Strychnos nuxvomica*), etcétera.
2. Las que contengan principios irritantes, drásticos o purgantes: Cantáridas, Coca de Levante (*Anamirta cocculus L.*), Coloquintida (*Citrullus colocynthis Schrad L.*), Granos de paraíso (*Melia azerdarach L.*), excepto en los casos expresamente permitidos en el presente Código.

Artículo 1294 (RESFC-2021-33-APN-SCS#MS)

Se consideran sustancias amargas de uso permitido a las que a continuación se definen:

1. Achicoria: Raíz de la planta *Cichorium intybus L*, limpia, desecada, triturada. Debe contener un máximo de 15% de agua determinada a 100-105°C; y máximo de 10% de cenizas a 500-550°C para la achicoria en granos y de 12% para la achicoria en polvo. Debe contener un mínimo de 60% de materias solubles.

2. Cálamo aromático: Rizoma pelado y seco del *Acorus calamus* L en sus variedades diploide (americana), triploide (europea) o hexaploide (kashmir). Queda prohibido el uso en productos alimenticios de la variedad tetraploide (indiana). Los rizomas deben contener un máximo de 1% de cenizas totales a 500-550°C. El cálamo pelado debe contener un máximo de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y el no pelado un máximo de 2%. EXCLUSIVAMENTE PARA EL USO EN APERITIVOS.
3. Angostura: Corteza de *Galipea officinalis* Hancock (*G. cusparia* A St Hill). Las cortezas en su cara interna con una gota de ácido nítrico concentrado no deben tomar color rojo sangre.
4. Cardo Santo o Cardo bendito: Es la parte aérea, seca del *Cnicus benedictus* L. No debe presentar signos de alteración por mohos ni dar más de 20% de cenizas a 500-550°C.
5. Cuasia: Leño de la *Quassia amara* L. y leño de la *Picrasma excelsa* (Schwartz) Planchon, conocida también como Cuasia de Jamaica o Cuasia del Surinam. Debe presentar como máximo 8% de cenizas a 500-550°C.
6. Centaurea menor: Sumidad florida seca de centaura (*Centaureum umbellatum* Gilib). Debe presentar como máximo 8% de cenizas a 500-550°C.
7. Colombo: Raíz desecada y cortada en rodajas del *Jateorhiza palmata* (Lam.) Miers. Debe presentar como máximo 8% de cenizas a 500- 550°C.
8. Genciana: Raíces y rizomas desecados del *Gentiana lutea* L. Debe presentar un mínimo de 30% de extracto acuoso y un máximo de 6% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.
9. Lúpulo: Inflorescencia femenina del *Humulus lupulus* L. Debe presentar un máximo de 5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%. Naranja amarga o Cáscara de naranja amarga: Epicarpio desecado del fruto maduro o casi maduro del *Citrus aurantium* L. Debe presentar un máximo de 7% de cenizas a 500-550°C.
10. Quina: Raíz o corteza desecada de varias especies del género *Cinchona*: *C. calisaya* (Quina amarilla), *C. succirubra* (Quina roja) y *C. ledgeriana*. Debe contener un máximo de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.
11. Ruda: hojas y tallos verdes de *Ruta graveolens*, no debe consumirse más de 1,2 ppm. EXCLUSIVAMENTE PARA EL USO EN CAÑA; CAÑA ARGENTINA, CAÑA DOBLE ARGENTINA; CAÑA PARAGUAYA, CAÑA PARAGUAYA AÑEJA, CAÑA PARAGUAYA SABORIZADA.
12. Aloe del Cabo: hoja o jugo, líquido, desecado, pasta o gel de *Aloe ferox* Mill. No deberá contener más de 12% de agua determinada a 100-105°C, ni más de 2% de materias extrañas, deberá cumplir con el valor de aloína definido en el presente Código. EXCLUSIVAMENTE PARA EL USO EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS

SUBSTANCIAS ESPUMIGENAS

Artículo 1295

Se entiende por Substancias espumígenas o afrógenas, las que tienen la propiedad de producir una espuma persistente.

Artículo 1296

Se consideran Substancias espumígenas de uso permitido, las de origen vegetal a base de Regaliz, Glicirricina, Alfalfa, Zarzaparrilla y las que en lo sucesivo tengan la aprobación de la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1297

Se consideran Substancias espumígenas nocivas, y por lo tanto de uso prohibido en alimentos y bebidas, las que contengan principios de acción terapéutica o tóxica.

SUBSTANCIAS AROMATIZANTES

Artículo 1298

Con la denominación genérica de Aditivos aromatizantes o Saborizantes, se entienden los preparados que contienen los principios sávido-aromáticos de una planta o parte de ella y las substancias artificiales de uso permitido, capaces de actuar sobre los sentidos del gusto y olfato, reforzando el propio del alimento o comunicándoles un sabor y/o aroma determinados.

Artículo 1299

A los efectos de este Código se consideran aditivos aromatizantes-saborizantes:

1. Las Esencias Naturales o Aceites Esenciales.
2. Los Extractos.
3. Los Bálsamos, Oleorresinas y Oleogomorresinas.
4. Los Compuestos Aislados de Esencias Naturales o de Extractos.
5. Los Compuestos Químicos Sávido-Aromáticos Sintéticos o Artificiales.

Artículo 1300

Se entiende por Esencia Natural o Aceite Esencial, el producto volátil de origen vegetal obtenido por un proceso adecuado (arrastre con vapor de agua, expresión, destilación a presión reducida, etc.).

Los aceites esenciales o esencias naturales autorizados para su empleo en la industria alimentaria son los que se indican a continuación y deben responder a las siguientes características:

1. Esencia de Ajo (*Allium sativum* L):

Obtenida de los bulbos triturados

Líquido de color amarillo rojizo y de olor fuerte característico

Densidad relativa a 20/20°C: 1.040 a 1.090

Índice de refracción a 20°C: 1.5590 a 1.5790

Disulfuro de alilo: aproximadamente 60 %

2. Esencia de Albahaca (*Ocimum basilicum* L):

Obtenida de las plantas en flor

Líquido de color amarillo-pálido y de olor a especia

Densidad relativa a 20/20°C: 0.940 a 0.990

Índice de refracción a 20°C: 1.512 a 1.518

Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a +2°

Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 4 vol. máx.

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx.: 1

Índice de éster mg KOH/g: 4 a 10

Índice de éster después de acetilación, mg KOH/g: 25 a 45

(Estos valores corresponden al Aceite de Albahaca tipo Isla Reunión)

2.1. (Res 5210, 29/12/1972) Esencia de Bois de Rose:

Obtenida por destilación, con vapor de la madera *Aniba rosaeodora*, var amazónica
Ducke

Líquido incoloro o amarillo pálido, con olor canforado floral agradable

Soluble en aceites y propilenglicol

Peso específico a 20°/20°C: 0.871 a 0.892

Peso específico a 25°/25°C: 0.868 a 0.889

Desviación polarimétrica a 20°C: -4° a +6°

Índice de refracción a 20°C: 1.4620 a 1.4700

Destilación: no menos de 70% debe destilar entre 195° y 205°C.

Aromatizante

FCC

3. Esencia de Alcaravea (*Carum carvi* L):

Obtenida de las semillas

Líquido incoloro recién destilado, que amarillea con el tiempo

Olor anisado potente

Densidad relativa a 20/20°C: 0.910 a 0.918

Índice de refracción a 20°C: 1.4840 a 1.4890

Desviación polarimétrica a 20°C: +70° a +80° Solubilidad

en alcohol de 80°, Mín.: 2 vol., máx. 10 vol.

CARVONA: 50 a 60% (Método IRAM 18.519, sulfito neutro de sodio).

4. Esencia de Almendras Amargas (*Prunus amygdalus* Batsch var *amara*) (De Candolle), Focke (Familia Rosaceae) (*Amygdalus communis* L var *amara*). *Prunus armeniaca* L

Obtenida por destilación en corriente de vapor previa maceración con agua destilada, de las almendras maduras desecadas, desprovistas del aceite fijo, de las variedades citadas y de otras que contienen el glucósido amigdalina, y purificación ulterior para privarla del ácido cianhídrico

Líquido incoloro y neutro (cuando es recientemente obtenido) que por acción del tiempo se vuelve de color amarillo y de reacción ácida frente al tornasol (ácido benzoico); con olor y sabor característicos

Densidad relativa a 20/20°C: 1.044 a 1.054 Índice

de refracción a 20°C: 1.5410 a 1.5460 Desviación

polarimétrica a 20°C: 0 a +0,10° Solubilidad en

alcohol etílico de 70°: 2 vol. máx. Índice de acidez,

mg KOH/g, Máx.: 8

ALDEHIDO BENZOICO: 95% mín., Método IRAM 18.515

Ácido cianhídrico: negativo (Ensayo Farm. Nac. Argentina, V Edición).

4.1. **(Res 5210, 29/12/1972)** Esencia de Ambrettee:

Obtenida por refinación del aceite obtenido por destilación con vapor, de las semillas parcialmente desecadas del *Hibiscus abelmoschus* L

Líquido de color amarillo claro o ámbar Peso

específico a 20°/20°C: 0.901 a 0.923 Peso

específico a 25°/25°C: 0.898 a 0.920 Índice

de ácido, Máx.: 3

Desviación polarimétrica a 20°C: -2,5° a +3° Índice

de refracción a 20°C: 1.4680 a 1.4850

Índice de saponificación: 140 a 200

Aromatizante

FCC.

5. Esencia de Angélica (Raíz):

Obtenida de las raíces de la *Angelica archangelica* L Líquido transparente de color castaño-amarillento a oscuro, olor almizclado y aromático

Densidad relativa a 20/20°C: 0.854 a 0.884

Índice de refracción a 20°C: 1.4735 a 1.4870

Desviación polarimétrica a 20°C: 0 a +45

Solubilidad en alcohol de 90°, Mín.: 1

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx.: 7

Índice de ésteres mg KOH/g: 10 a 65

6. Esencia de Angélica (Semilla):

Obtenida de la semilla fresca de la *Angelica archangelica* L

Líquido transparente, ligeramente amarillo y olor característico

Densidad relativa a 25/25°C: 0.853 a 0.876

Índice de refracción a 20°C: 1.4800 a 1.4880

Desviación polarimétrica a 20°C: +4 a +16

Solubilidad en alcohol de 90°, Máx.: 4

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx.: 3

Índice de éster mg KOH/g: 14 a 32

7. Esencia de Anís (*Pimpinella anisum* L) (Umbelliferae):

Obtenida del fruto maduro desecado

Líquido incoloro o amarillo pálido o masa cristalina blanca; con olor característico del anís y sabor aromático algo dulce

Densidad relativa a 20/20°C: 0.980 a 0.990 Índice de refracción a 20°C: 1.5520 a 1.5600 Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +2° Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol. máx. Punto de congelación: 15° a 18°C

ANETOL: 80% mín., 90% máx.

8. Esencia de Apio (*Apium graveolens* L):

Obtenida de las semillas

Líquido de color amarillo pálido a ligeramente castaño, de olor agradable característico

Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.913

Índice de refracción a 20°C: 1.4780 a 1.4898

Desviación polarimétrica a 20°C: +48 a +78

Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 6 a 8 vol. (generalmente con turbiedad)

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 4

Índice de éster mg KOH/g: 30 mín., 72 máx.

9. Esencia de Azahar (Ver Esencia de Neroli)

10. Esencia de Badiana (Anís estrellado): *Illicium verum* Hooker

Obtenida del fruto maduro, desecado

Líquido a temperatura superior a 18°C de color amarillo pálido y olor aromático anisado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.979 a 0.987

Índice de refracción a 20°C: 1.5525 a 1.5560

Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +1°

Solubilidad en alcohol etílico de 85°: 5 vol. mín., 7 vol. máx.

Punto de congelación: 15 a 18°C

ANETOL: 85% mín., 90% máx.

11. Esencia de Canela (Ceylan) (*Cinnammomun zeylanicum* Nees):

Obtenida de la corteza del canelero de Ceylan

Líquido de color amarillo claro, que se oscurece con el tiempo; de olor fuerte aromático característico y sabor al principio dulce y aromático y luego acre y picante

Densidad relativa a 20/20°C: 1.020 a 1.040

Índice de refracción a 20°C: 1.5810 a 1.5910

Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -1°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 3 vol.

ALDEHIDO CINAMICO: 65% mín., 75% máx. v/v, Método sulfito neutro de sodio IRAM 18.539.

12. Esencia de canela (China) (*Cinnammomun cassia* Nees):

Obtenida de las hojas y ramas jóvenes del canelero de China

Líquido de color castaño rojizo a pardo oscuro y de olor especiado característico

Densidad relativa a 20/20°C: 1.055 a 1.070

Índice de refracción a 20°C: 1.6000 a 1.6060

Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +6°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°, 3 vol.

ALDEHIDO CINAMICO: 70% mín., 90% máx. v/v, Método sulfito neutro de sodio IRAM 18.545.

12.1 (**Res 5210, 29/12/1972**) Esencia de Cananga:

Obtenida por destilación de las flores de *Cananga odorata* Hook

Líquido amarillo claro a oscuro, con fuerte olor floral

Soluble en aceites

Prácticamente insoluble en glicerol y propilene glicol

Peso específico a 20°/20°C: 0.907 a 0.923

Peso específico a 25°/25°C: 0.904 a 0.920

Desviación polarimétrica a 20°C: -15° a -20°

Índice de refracción a 20°C: 1.4950 a 1.5050

Índice de saponificación: 10 a 40 Aromatizante

FCC.

13. Esencia de Cardamomo:

Obtenida de los frutos de la *Elettaria cardamomum* Maton Líquido

transparente, amarillo-verdoso, olor picante y alcanforado Densidad

relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.936

Índice de refracción a 20°C: 1.4620 a 1.4680

Desviación polarimétrica a 20°C: +22° a +41°

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx.: 3

Índice de éster mg KOH/g: 92 a 150

Solubilidad en alcohol de 70°, Máx.: 5

14. Esencia de Cebolla (*Allium cepa* L):

Obtenida de los bulbos

Líquido de color amarillo ámbar a pardo, de olor fuerte y pungente característico

Densidad relativa a 20/20°C: 1.047 a 1.138

Índice de refracción a 20°C: 1.5370 a 1.5695

Desviación polarimétrica a 20°C: +1° a +4°

Solubilidad en alcohol de 95°: no completamente soluble en 10 vol.

Esencia de clavo (Clavo de olor) (*Eugenia caryophyllata* Thunb): Obtenida de los botones florales desecados

Líquido incoloro o amarillento, cuando es recién destilado, que se oscurece con el tiempo

Olor fuerte aromático y sabor picante y acre

Densidad relativa a 20/20°C: 1.040 a 1.065 Índice

de refracción a 20°C: 1.5280 a 1.5380 Desviación

polarimétrica a 20°C: 0° a -1° Solubilidad en

alcohol etílico de 70°: 2 vol. mín.

EUGENOL: 85% mín., 93% máx. v/v, IRAM 18.514

15. Esencia de Comino (*Cuminum Cyminum* L):

Obtenida de las semillas

Líquido transparente, de color amarillo ámbar o amarillo oscuro y de olor fuerte característico

Densidad relativa a 20/20°C: 0.908 a 0.928

Índice de refracción a 20°C: 1.5010 a 1.5060

Desviación polarimétrica a 20°C: +3° a +8°

Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 4 vol. mín., 8 vol. máx.

ALDEHIDO CUMINICO: 45% mín., 52% máx. p/p

16. Esencia de Coriandro (Cilandro) (*Coriandrum sativum* L):

Obtenida de las semillas

Líquido incoloro o de color amarillo claro; con olor y sabor particulares

Densidad relativa a 20/20°C: 0.860 a 0.880

Índice de refracción a 20°C: 1.462 a 1.476

Desviación polarimétrica a 20°C: +5° a +13°

Solubilidad en alcohol de 70°: 3 vol. mín. Índice de

acidez KOH mg/g, Máx.: 5 Índice de éster KOH

mg/g, Máx.: 22 LINALOL: 65 a 70%, IRAM 18.513

16.1. **(Res 1228, 28/05/1975)** Esencia de Enebro:

Aceite volátil obtenido por destilación de los frutos maduros y secos del *Juniperus communis* L var *erecta* Pursh.

Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento o verdoso; con olor característico y sabor aromático amargo; soluble en aceites fijos y aceite mineral; insoluble en glicerina, propilenglicol

Desviación rotatoria: -15° a 0°

Índice de refracción a 20°C: 1.474 - 1.484

Peso específico: 0,854 - 0,879 Aromatizante

FCC.

17. Esencia de Estragón:

Obtenida de las plantas de la *Artemisia dracunculus* L

Líquido transparente, amarillo pálido o verdoso, olor aromático anisado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.943

Índice de refracción a 20°C: 1.5100 a 1.5180

Desviación polarimétrica a 20°C: +2° a +6°

Índice de acidez mg KOH/g, Máx.: 13.0

18. Esencia de Eucalipto (*Eucalyptus globulus* Labillardiere)

Obtenida de las hojas superiores frescas

Densidad relativa a 20/20°C: 0.905 a 0.926

Índice de refracción a 20°C: 1.458 a 1.470

Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a +12°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 1 vol. mín., 4 vol. máx. Cineol

(Eucaliptol): 60% p/p, Método ortocresol IRAM 18.518.

19. Esencia de Eucalipto (Farm. Nac. Argentina):

Obtenida por rectificación de la ESENCIA DE EUCALIPTO

Ensayos de identificación y de pureza, según Farm. Nac. Argentina, V Edición.

CINEOL (EUCALIPTOL): 75% mín., 85% máx.

20. Esencia de Hinojo (*Foeniculum vulgare* Miller y variedades de cultivo):

Obtenida de los frutos

Líquido incoloro o amarillento, con olor particular y sabor primero dulce, luego amargo y un tanto alcanforado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.960 a 0.977 Índice

de refracción a 20°C: 1.528 a 1.538 Desviación

polarimétrica a 20°C: +6° a +24° Solubilidad en

alcohol etílico de 90°: 1 vol. máx. Punto de

congelación: 5°C a 10°C.

21. Esencia de Jengibre (*Zingiber officinal Roscoe*):

Obtenida del rizoma, desecado

Líquido transparente, de color amarillo claro a amarillo oscuro y de olor especiado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.874 a 0.885 Índice

de refracción a 20°C: 1.4880 a 1.4940

Desviación polarimétrica a 20°C: -28° a -45° Solubilidad en alcohol de 95°: 4 vol. mín., 7 vol. máx., a veces con turbiedad

Índice de éster KOH mg/g, Máx.: 20.

22. Esencia de Laurel (*Laurus nobilis L*):

Obtenida de las hojas

Líquido límpido, de color amarillo claro y con olor aromático agradable, especiado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.910 a 0.928 Índice

de refracción a 20°C: 1.467 a 1.477 Desviación

polarimétrica a 20°C: -15° a -22° Solubilidad en

alcohol etílico de 80°: 1 vol. mín. Índice de acidez

KOH mg/g, Máx.: 3

Índice de éster KOH mg/g: 15 a 45

Índice de éster después de la acetilación: KOH mg/g 33 a 88.

23. Esencia de Limón mexicano: Comercialmente denominada Esencia de Lima Mexicana, Mexican Lime Oil, Lime Oil; *Citrus aurantifolia Swingle, C. medica L, var acida Brandis*:

Obtenida por expresión del epicarpio fresco del fruto

Líquido amarillento a verde amarillento pardusco, olor característico

Densidad relativa a 20/20°C: 0.874 a 0.883

Desviación polarimétrica a 20°C: +35° a +41°

Índice de refracción a 20°C: 1.4820 a 1.4860

Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 0,5 vol

Residuo por evaporación: 10% a 14,5% p/p

Aldehídos como CITRAL: 4,5% a 8,5% p/p IRAM 18.515

24. Esencia de Limón Mexicano, destilada, Mexican Lime Oil distilled:

Obtenida por destilación del jugo o del fruto entero triturado

Líquido débilmente coloreado de amarillento a amarillo verdoso

Densidad relativa a 20/20°C: 0.858 a 0.866

Desviación polarimétrica a 20°C: +34° a +47°

Índice de refracción a 20°C: 1.4745 a 1.4770

Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 5 vol.

Aldehídos como CITRAL: 0,5% a 2,5% p/p IRAM 18.515.

25. Esencia de Limón (*Citrus limonum* L Burhmann):

Obtenida del epicarpio fresco del fruto, por expresión o raspado

Líquido de color amarillo pálido a verde amarillento, de olor característico

Densidad relativa a 20/20°C: 0.850 a 0.859

Índice de refracción a 20°C: 1.4740 a 1.4780 Desviación

polarimétrica a 20°C: +57° a +67° Solubilidad en alcohol

etílico de 95°, Máx.: 3 vol. Residuo de evaporación: 2% a 4%

p/p, IRAM 18.521 Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM

18.506 CITRAL: 2,5% a 4% p/p IRAM 18.515 y 18.521 (G-

6).

26. Esencia de Mandarina (*Citrus reticulata* Blanco; *C. nobilis*, var *deliciosa* Swingle):

Obtenida del epicarpio fresco del fruto, por expresión o raspado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.850 a 0.860

Índice de refracción a 20°C: 1.4730 a 1.4770

Desviación polarimétrica a 20°C: +63° a +78°

Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 1 vol. mín., 3 vol. máx.

Residuo de evaporación: 2% a 5% p/p

Peróxidos orgánicos: Negativo, IRAM 18.506

Aldehídos como Aldehído decílico: 0,4 a 1,8% p/p IRAM 18.515 y 18.523 (G-6).

27. Esencia de Menta Piperita (*Mentha piperita* L):

Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal.

Líquido incoloro o de color amarillo pálido o amarillo verdoso y sabor primero picante, luego refrescante y persistente, no amargo.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.897 a 0.912. Índice de refracción a 20°C: 1.459 a 1.471. Desviación polarimétrica a 20°C: -18° a -28° Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 4 vol. máx. Índice de acidez KOH mg/g, Máx.: 8.0

Mentol: 50% mín., 63% máx. p/p.

Acetato de mentilo: 5% mín., 13% máx., IRAM 18.512.

Mentona: 10% mín., 32% máx. p/p IRAM 18.515; tiempo de oxidación 24 hs.

28. Esencia de Menta F.N.A. V Ed:

Obtenida por rectificación de la Esencia de menta Piperita. Ensayos de identificación, pureza y valoración según F.N.A. V Ed.

Mentol: 50% mín. p/p.

Acetato de mentilo: 5% mín. p/p.

29. Esencia de Menta Arvensis (*Mentha japonesa*) (*Mentha arvensis* L), var piperascens Holmes:

Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal. Líquido incoloro amarillo pálido o amarillo verdoso, pudiendo presentarse cristalizado a bajas temperaturas.

Olor fuertemente mentolado y sabor fresco y amargo.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.880 a 0.910.

Índice de refracción a 20°C: 1.4580 a 1.4640.

Desviación polarimétrica a 20°C: -30° a -42°.

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol. mín., 4 vol. máx.

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx.: 4.

MENTOL: 70% p/p mín., IRAM 18.513.ACETATO DE MENTILO: 5% mín., 15% máx.

p/p, IRAM 18.512.

MENTONA: 5% mín., 20% máx., p/p, IRAM 18.515; tiempo de oxidación 24 hs.

30. Esencia de Menta Spicata (Spearmint) (*Menta spicata* Huds) (*Menta viridis* L):

Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal. Líquido amarillo pálido, amarillo verdoso, de sabor característico. Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.934.

Índice de refracción a 20°C: 1.4805 a 1.4900.

Desviación polarimétrica a 20°C: -30° a -55°.

Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol. mín., 1,5 vol. máx.

CARBONA: 45% mín., 65% máx. v/v, Método Sulfito de sodio IRAM 18.519 y 18.526.

30.1. **(Res 101, 08/08/1975)** Aceite Esencial de Mostaza.

Sinónimos: Esencia Natural de Mostaza; Aceite volátil de mostaza; Isocianato de alilo.

Obtenido destilando una maceración acuosa de semillas desecadas (libres de aceites fijos) de *Brassica nigra* L, o *B. juncea* L o preparada por síntesis.

Características: Líquido incoloro o amarillo pálido; repulsivo; con olor muy pungente irritante y gusto acre.

Miscible con alcohol, éter, sulfuro de carbono.

Ópticamente inactivo.

Fórmula bruta: C₃H₅NCS

Peso Molecular: 99.15

Título, Mín.: 93% de C₃H₅NCS

Peso específico: 1.013 - 1.020

Índice de refracción a 20°C: 1.527 a 1.531

Rango de destilación: 148° - 154°C

Aromatizante FCC.

31. Esencia de naranja (Esencia de Naranja dulce) (*Citrus sinensis* Osbeck):

Obtenida del epicarpio fresco del fruto por expresión o raspado.

Líquido amarillento, de olor y sabor característicos.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.842 a 0.848.

Índice de refracción a 20°C: 1.4700 a 1.4750.

Desviación polarimétrica a 20°C: +94° a +98°.

Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 1 vol. mín., 3 vol. máx.

Residuo por evaporación: 1,5% a 3,5%

Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506

Aldehído decílico: 1% a 2,7% p/p, IRAM 18.515 y 18.522 (G-6).

32. Esencia de naranja amarga (*Citrus aurantium*, subesp. amara L):

Obtenida del epicarpio fresco del fruto por expresión o raspado. Líquido amarillento, de sabor amargo característico.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.848 a 0.854 Índice

de refracción a 20°C: 1.4730 a 1.4760 Desviación

polarimétrica a 20°C: +89° a +94° Solubilidad en

alcohol etílico de 95°: 4 vol. mín. Residuo por

evaporación: 2% a 5%

Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506 ALDEHIDO

DECILICO: 0,5% a 1% p/p, IRAM 18.515

33. Esencia de Neroli, Esencia de Azahar (*Citrus aurantium* L, var amara):

Obtenida de las flores frescas.

Líquido amarillento, con ligera fluorescencia azulada, de olor característico.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.864 a 0.877

Índice de refracción a 20°C: 1.4690 a 1.4740

Desviación polarimétrica a 20°C: +1,5° a +12°

Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol. mín., 4 vol. máx.

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx.: 2,0

ACETATO DE LINALILO: 6% a 25% p/p

34. Esencia de Niaoli:

Obtenida de las flores de la Melaleuca viridiflora Gaertner.

Líquido móvil, incoloro o amarillo pálido, olor penetrante alcanforado.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.908 a 0.929

Índice de refracción a 20°C: 1.4650 a 1.4720

Desviación polarimétrica a 20°C: 1° a +1°

Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 a 2 vol.

CINEOL: g/100g: 50% a 60%

35. Esencia de Nuez Moscada (*Myristica fragans* Houtt):

Obtenida del fruto seco.

Líquido incoloro o amarillento y de olor característico.

Se presentan dos tipos de esencia, según la procedencia:

-Nuez moscada de las Indias Orientales (East Indian Oil) y

-Nuez moscada de las Indias Occidentales (West Indian Oil)

a) Esencia Indias Orientales:

Densidad relativa a 20/20°C: 0.885 a 0.915 Índice

de refracción a 20°C: 1.4750 a 1.4880

Desviación polarimétrica a 20°C: +10° a +25°

Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 3 vol. máx.

Residuo por evaporación: 3% máx.

b) Esencia Indias Occidentales:

Densidad relativa a 20/20°C: 0.860 a 0.880 Índice

de refracción a 20°C: 1.4720 a 1.4760 Desviación

polarimétrica a 20°C: +25° a +45° Solubilidad en

alcohol etílico de 90°: 4 vol. máx. Residuo por

evaporación: 3% máx.

35.1. **(Res 5210, 29/12/1972)** Esencia de Orégano:

Obtenida por destilación con vapor del *Thimus capitatus* Hoffm Link y varias especies de *Origanum*.

Líquido amarillo rojizo o rojo, con olor pungente específico.

Soluble en aceites y propilenglicol; insoluble en glicerol.

Peso específico a 20°/20°C: 0.938 a 0.963 Peso

específico a 25°/25°C: 0.935 a 0.960 Desviación

polarimétrica a 20°C: -2° a +3° Índice de

refracción a 20°C: 1.5020 a 1.5080 Fenoles: 70

a 75% en volumen Aromatizante. FCC.

36. Esencia de Petitgrain del Paraguay:

Obtenida de las hojas y vástagos del *Citrus aurantium* L var *amara*, cultivada en el Paraguay.

Líquido claro, móvil, amarillo pálido, de olor cítrico fresco

Densidad relativa a 20/20°C: 0.882 a 0.890

Índice de refracción a 20°C: 1.4580 a 1.4650

Desviación polarimétrica a 20°C: -3,5° a -0°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 4 vol. máx.

Esteres como acetato de linalilo: g/100 g: 45 a 60

36.1. (Res 5210, 29/12/1972) Esencia de Perejil:

Obtenida por destilación con vapor de las semillas maduras del *Petroselinum sativus* Hoffm.

Líquido amarillo a amarillo marrón, de olor característico.

Soluble en aceites y aceite mineral.

Poco soluble en propilene glicol; insoluble en glicerol

Peso específico a 20°/20°C: 1.043 a 1.083

Peso específico a 25°/25°C: 1.040 a 1.080

Índice de ácido, Máx.: 4

Desviación polarimétrica a 20°C: -4° a -10°

Índice de refracción a 20°C: 1.5130 a 1.5220

Índice de saponificación: 2 a 10 Aromatizante.

FCC.

37. Esencia de Pimienta (*Piper nigrum*, L):

Obtenida del fruto (baya) seco

Líquido de color amarillo claro o amarillo rojizo que se oscurece con el tiempo, de olor especiado y sabor característico

Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.916 Índice

de refracción a 20°C: 1.4800 a 1.5000 Desviación

polarimétrica a 20°C: -10° a +3° Solubilidad en

alcohol etílico de 95°: 3 a 10 vol.

Índice de acidez, mg KOH/g: 1,0 máx.

Índice de éster, mg KOH/g: 7,0 máx.

37.1. **(Res 1017, 06/04/1972)** Esencia de Pomelo (Aceite esencial de pomelo):

Obtenida por expresión del *Citrus paradisi* Macfayden.

Líquido de color amarillo verdoso a amarillo castaño, de olor cítrico semejante a la naranja dulce con una nota de limón

Densidad relativa a 20/20°C: 0.852 a 0.860

Índice de refracción a 20°C: 1.474 a 1.479

Desviación polarimétrica a 20°C: +91° a +96°

Residuo por evaporación: 5% a 10% p/p

Aldehídos en aldehído decílico: 0,8 a 2% p/p IRAM 18.515 y 18.586 (G-1).

38. Esencia de Romero:

Obtenida de las ramas jóvenes y sumidades floridas del *Rosmarinus officinalis* L.

Líquido incoloro o amarillo pálido, de olor alcanforado característico

	Francia	N. Africa	España
Densidad relativa a 20/20°C:	0.895-0.916	0.905-0.917	0.892-0.916
Índice de refracción a 20°C:	1.467-1.474	1.467-1.474	1.467-1.474
Desviac polarim a 20°C:	-1 a +16	-1 a +6	-3 a +10
Solubilidad en alcohol etílico de 80°:	1 a 10vol	1 v	4 a 10v
Índice de acidez, mg KOH/g:	1,0	1,0	1,0
Ind de éster, mg KOH/g:	2 a 20	2 a 20	2 a 20
Alcohol total c/Borneol g/100g:	7 a 12	7 a 17	8 a 18

39.1. **(Res. 5210, 29/12/1972)** Esencia de Rosas.

Obtenida por destilación con vapor de las flores frescas de *Rosa gallica* L, *Rosa damascena* Miller, *Rosa alba* L, *Rosa centifolia* L y variedades de estas especies.

Líquido incoloro o amarillo, con olor y sabor característico a rosas; viscoso a 25°C.

Peso específico a 30°/15°C: 0.848 a 0.863

Desviación polarimétrica a 30°C: -1° a -4° Índice

de refracción a 30°C: 1.4570 a 1.4630

Aromatizante. FCC.

39.2. (Res. 5210, 29/12/1972) Esencia de Zanahoria.

Obtenida por destilación con vapor de las semillas del *Daucos carota* L. Líquido de color amarillo claro o ámbar, con olor aromático agradable. Soluble en aceites. Prácticamente insoluble en glicerol o en propilenglicol. Peso específico a 20°/20°C: 0.903 a 0.946

Peso específico a 25°/25°C: 0.900 a 0.943

Desviación polarimétrica a 20°C: 4° a -30°

Índice de saponificación: 9 a 58

Índice de ácido, Máx.: 5

Aromatizante. FCC.

39. Esencia de tomillo (*Thymus vulgaris* L).

Obtenida del vegetal fresco en floración.

Líquido de color amarillo rojizo o pardo rojizo, con olor fuerte de timol y sabor picante.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.890 a 0.945 Índice

de refracción a 10°C: 1.4900 a 1.5080

Desviación polarimétrica a 20°C: nula o ligeramente levógira.

Solubilidad en alcohol de 80°: 1 vol. mín., 3 vol. máx.

FENOLES (TIMOL Y CARVACROL): 20% mín., 45% máx., Método FNA V Ed, pág. 334.

La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar y reglamentar en el futuro la incorporación de otros aceites esenciales no contemplados en el presente Código.

Artículo 1301

Queda permitida la adición a los aceites esenciales de los siguientes antioxidantes: galato de propilo, octilo o dodecilo; butilhidroxianisol (BHA); butilhidroxitolueno (BHT), en una cantidad no superior a 1,0 g/kg, ya sea aisladamente o en mezclas que no superen esta cantidad.

Artículo 1302

Los valores de las distintas características fisicoquímicas mencionadas para los aceites esenciales serán determinadas de acuerdo a los métodos que figuran en las normas IRAM correspondientes.

Artículo 1303

Los aceites esenciales o esencias naturales podrán expendirse aisladamente o en mezclas y en las que cada una deberá responder a sus características.

Cuando se trate de una esencia natural deberá rotularse exclusivamente con su denominación y en caso de mezclas se rotulará:

Aceite esencial o Esencia natural de ... y de ... (mezcla).

Artículo 1304

Los aceites esenciales podrán expendirse como deterpenados cuando así lo hubieren sido.

En estos casos se rotularán exclusivamente:

Esencia natural (o Aceite Esencial) deterpenado de ... en caso de mezclas, se rotularán exclusivamente:

Aceites esenciales deterpenados de ... y de ... (mezcla).

Artículo 1305

Se entiende por Esencia natural o Aceite esencial concentrado, el que ha sido parcialmente deterpenado.

Estos productos se rotularán: Esencia natural concentrada de ...

Artículo 1306

Se entiende por Extractos, los productos obtenidos por agotamiento en frío o en caliente por cualquier procedimiento adecuado: de vegetales o sus partes que contengan sustancias sávido-aromáticas, de Aceites Esenciales, de Bálsamos, Oleorresinas, Oleogomorresinas con disolventes apropiados, los que luego podrán ser o no eliminados.

1. Los extractos deberán contener los principios sávido-aromáticos volátiles y fijos.
2. Los extractos líquidos serán los que se obtienen con o sin eliminación parcial de disolventes autorizados.

Estos productos se rotularán: Extracto líquido de ...

3. Los extractos secos (obtenidos generalmente de especias) podrán designarse comercialmente y en forma complementaria con los siguientes nombres:

a) Concretos: cuando el extracto seco procede de la extracción de vegetales frescos. Estos productos se rotularán exclusivamente: Extracto seco de ... (concreto).

b) Resinoides: cuando el extracto seco procede de la extracción de vegetales secos o desecados, así como también de bálsamos, resinas, gomas. Estos productos se rotularán exclusivamente: Extracto seco de ... (resinoide).

c) Extractos secos purificados (conocidos comercialmente como absolutos): cuando se obtienen a partir de extractos secos por disolución en etanol, enfriamiento y filtración en frío, con eliminación posterior por cualquier procedimiento adecuado del etanol. Estos productos se rotularán: Extracto seco purificado de ... (absoluto).

Artículo 1307

Los Extractos que a continuación se mencionan deben responder a las siguientes características:

1. Extracto líquido de Kola: es el extractivo de las semillas desecadas de Kola (Kola nitida), preparado de acuerdo a la Farm Nac Arg, V Ed, y debe contener no menos de 1,3 ni más de 1,7% p/v de alcaloides de la Kola (cafeína y teobromina).

2. Extracto líquido de vainilla: es el extractivo alcohólico obtenido a partir del fruto de la Vainilla (Vainilla planifolia Andreus y especies afines).

Debe contener no menos de 0,10% de vainillina natural; una acidez no menor de 2,8 ml de álcali normal por 100 g; de 0,5 por ciento de cenizas a 500-550°C.

No deberá contener vainillina artificial, cumarina ni acetanilida y dará precipitado con la solución de acetato de plomo.

3. Extracto de Regaliz y Orozuz: es el producto obtenido por extracción de las materias solubles contenidas en la raíz del Regaliz.

No debe contener más de 15% de agua a 100-105°C, de 8 por ciento de cenizas a 500-550°C, ni menos de 6% de glicirricina, calculada esta última sobre producto seco.

Las sustancias insolubles en agua amoniacal al 10% no serán superiores a 7% y no contendrán sustancias extrañas, gomas, dextrinas, almidón, azúcar, gelatina,

etc.

4. Extracto seco de Apio (Resinoide, Oleorresina de Apio): *Apium graveolens* L.

Obtenido de las semillas secas, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

Líquido algo viscoso, de color verde oscuro con olor y sabor característicos del apio.

Aceite Esencial: 10 a 20% v/p (ml/100g)

Índice de refracción a 20°C del aceite esencial: 1.4780 a 1.4898

Desviación polarimétrica a 20°C del aceite esencial: +48° a 78°

Solubilidad:

Alcohol: soluble parcialmente con separación de aceite

Aceites vegetales fijos: solubles en todas sus proporciones

5. Extracto seco de Clavo (Resinoide, Oleorresina de Clavo): *Eugenia caryophyllata* Thumb.

Obtenido de los botones florales desecados, por extracción con solventes volátiles de ulterior eliminación de los mismos.

Líquido algo viscoso de color verde oscuro, con olor y sabor característicos.

Aceite Esencial: 66 a 88% v/p (ml/100g).

Índice de refracción del aceite esencial a 20°C: 1.5280 a 1.5380.

Desviación polarimétrica del aceite esencial a 20°C: 0° a 1°.

Solubilidad:

Alcohol: soluble parcialmente con separación de aceite y sedimento.

Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones, con separación de sedimentos.

6. Extracto seco de Capsicum (Resinoide, Oleorresina de Capsicum): *Capsicum frutescens*, *C. annum* L var *conoides* Irisch.

Obtenido de de los frutos maduros y desecados por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

Líquido algo viscoso, de color rojo claro a rojo oscuro, con olor y sabor característicos

Unidades Scoville (Scoville heat units): 480.000 mín.

Valoración de color (Color value): 4.000 máx.

Solubilidad:

Alcohol: parcialmente soluble con separación de aceite y sedimento.

Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones.

6bis (**Res 1880, 9.8.83**) Oleorresina de Paprika: *Capsicum annum* L.

Obtenido de los frutos maduros y desecados de distintas variedades dulces por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

Líquido viscoso de color rojo oscuro, con olor y sabor característicos.

Solubilidad:

Alcohol: parcialmente soluble con separación de aceite.

Benzoato de bencilo: soluble en todas proporciones.

Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones en la mayoría de los aceites fijos.

Glicerina: insoluble.

Aceite mineral: escasamente soluble.

Propilenglicol: insoluble.

Valoración de color (Índice de color,

Color value): según la declaración, que

reviste carácter obligatorio.

Tolerancia: $\pm 2\%$.

7. Extracto seco de Jengibre (Resinoide, Oleorresina de Jengibre). *Zingiber officinal* Roscoe.

Obtenido de los rizomas secos, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

Líquido viscoso, de color pardo oscuro, con olor y sabor característicos.

Aceite Esencial: 18 a 35% v/p (ml/100 g)

Índice de refracción a 20°C de aceite esencial: 1.4880 a 1.4940

Desviación polarimétrica a 20°C del aceite esencial: -28° a -45°

Solubilidad:

Alcohol: soluble con sedimento Aceites

vegetales fijos: poco solubles

La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar y reglamentar en el futuro la incorporación de otros extractos no contemplados en el presente Código.

Artículo 1308

Se entiende por Bálsamos oleorresinas y oleogomorresinas, los productos obtenidos por exudado libre o provocado de determinadas especies vegetales.

Los bálsamos de Perú y Tolú deberán responder a las exigencias de la Farm Nac Arg, V Ed.

Artículo 1308 bis (Res. Conj. SPReI 94/2008 y SAGPyA 357/2008)

Se entiende por propóleos el producto compuesto de sustancias resinosas, gomosas y balsámicas, ceras, aceites esenciales y polen, de consistencia viscosa, elaborado por las abejas a partir de ciertas especies vegetales, que son transportadas al interior de la colmena y modificadas parcialmente con sus secreciones salivares. La composición de los propóleos varía dependiendo de las especies vegetales de origen y de la función de los propóleos dentro de la colmena.

1.- "Propóleos bruto" es el obtenido directamente de la colmena, sin purificar.

Características organolépticas:

Aroma: Característico de este producto: resinoso o balsámico, según su origen botánico y/o geográfico.

Color: Amarillo, pardo, verdoso, rojizo, marrón y sus tonalidades, variando conforme a su origen botánico y/o geográfico.

Sabor: Variable, de suave y balsámico a fuerte y picante, según su origen botánico y/o geográfico.

Consistencia a temperatura ambiente: Maleable o rígido, según su origen botánico y/o geográfico.

Aspecto: Homogéneo o heterogéneo, de preferencia en trozos no comprimidos. El

propóleos en bruto debe cumplir los siguientes requisitos físicos y químicos.

Pérdida por calentamiento (100-105°C):	Máximo 10%
Cenizas (500-550°C)	Máximo 5%
Cuerpos extraños:	Máximo 25%

Sustancias extraíbles en n-hexano (ceras):	Máximo 40%
Índice de oxidación:	Máximo 22 seg.
Compuestos fenólicos, expresados como ácido gálico:	Mínimo 5%
Flavonoides:	Mínimo 0,5%
Resinas solubles en etanol:	Mínimo 30%
Espectrograma UV-VIS:	Debe presentar un máximo de absorción entre 270 y 315 nm.
Plomo, expresado como Pb:	Máximo 2,0 mg/kg
Arsénico, expresado como As:	Máximo 1,0 mg/kg
Residuos de plaguicidas y antibióticos:	Ausencia

Los métodos de ensayo a aplicar serán los determinados en la Norma IRAM 15935-1-PROPOLEOS BRUTO.

Para la recolección, manipulación, envasado y almacenamiento de propóleos se deberán cumplir las Buenas Prácticas Apícolas.

Acondicionamiento: el propóleos en bruto debe ser envasado en envases de material bromatológicamente apto, almacenados en un sitio fresco y oscuro. El envase debe ser tal que le confiera al producto una protección adecuada respecto de la humedad, la luz y la temperatura excesiva.

El propóleos en bruto no debe contener sustancias extrañas a sus procesos de producción y elaboración.

Aditivos. No se admite el agregado de aditivos.

2.- Se entiende por "Extracto Blando de Propóleos" el producto semielaborado, que se obtiene procesando el propóleos en bruto con alcohol etílico de calidad definida en el artículo 1109 del presente Código, de manera de extraer los componentes biológicamente activos, filtrando las impurezas y las ceras. El alcohol debe evaporarse trabajando a temperatura controlada, de manera de no afectar los compuestos bioactivos, a fin de obtener una sustancia purificada de consistencia pastosa. Para la producción deben aplicarse las Buenas Prácticas Apícolas.

El extracto de propóleos debe ser embalado en envases de material bromatológicamente apto, almacenados en un sitio oscuro y fresco. El envase debe ser tal que le confiera al producto una protección adecuada respecto de la humedad, la luz y la temperatura excesiva.

Características organolépticas.

Aroma: Característico de este producto: resinoso o balsámico, según su origen botánico y/o geográfico.

Color: Variable, según su origen botánico y/o geográfico y su concentración.

Sabor: Variable, de suave a fuerte, amargo y picante.

El extracto de propóleos debe cumplir los siguientes requisitos físicos y químicos.

Extracto seco (materia seca):	Mínimo 10%
Sustancias extraíbles en n-hexano (ceras):	-
Índice de oxidación:	Máximo 22 seg.
Compuestos fenólicos, expresados como ácido gálico:	Mínimo 0,25%
Flavonoides:	Mínimo 0,25%
Espectrograma UV-VIS:	Debe presentar un máximo de absorción entre 270 y 315 nm.
Plomo, expresado como Pb (sobre sustancia seca):	Máximo 0,2 mg/kg
Arsénico, expresado como As (sobre sustancia seca):	Máximo 0,1 mg/kg
Residuos de plaguicidas y antibióticos:	Ausencia

Los métodos de ensayo a aplicar serán los determinados en la Norma IRAM 15935-2- EXTRACTO DE PROPOLEOS.

Criterios Microbiológicos.

Coliformes totales/g:	n = 5	c = 0	m = 0	
Salmonella spp - Shigella spp /25 g:	n = 10	c = 0	m = 0	
Hongos y levaduras UFC/g:	n = 5	c = 2	m = 10	M = 100

La metodología de referencia para la preparación del extracto blando será la de IRAM-INTA 15935-2.

El extracto de propóleos no debe contener sustancias extrañas a sus procesos de producción y elaboración.

Estos productos se considerarán insumos para la industria alimentaria y se denominarán "Propóleos bruto" o "Extracto blando de propóleos" según corresponda.

Además de las exigencias generales de rotulación del presente Código deberá consignarse en el rótulo la leyenda "APTO COMO MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS".

Artículo 1309

Se entiende por Compuestos químicos aislados de Aceites Esenciales o de Extractos, los productos químicamente definidos que se obtienen por procedimientos físicos (destilación fraccionada, congelación, etc) como: anetol, mentol, eucaliptol, etc.

Deberán responder a las siguientes características:

1. ANETOL: producto obtenido a partir del aceite esencial de hinojo (*Foeniculum vulgare*), por destilación fraccionada, congelación y centrifugación.

Líquido incoloro a temperatura superior a 20°C de olor y sabor característicos. A temperatura inferior a 20°C suele presentarse como una masa cristalina.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.984 a 0.986

Índice de refracción a 20°C: 1.559 a 1.561

Punto de congelación: 21°C a 22°C Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 2 vol. mín., 3 vol. máx.

1.1. **(Res. 5210, 29/12/1972)** d-Carvona
(d-1-metil-4-isopropenil-6-ciclohexen-2-ona) Fórmula empírica: C₁₀H₁₄O
Peso molecular: 150.22

Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento, con olor a alcaravea.

Pureza: no menos de 95% de C₁₀H₁₄O Índice

de refracción a 20°C: 1.4965 a 1.4990 Peso

específico a 25°/25°C: 0.952 a 0.965 Peso

específico a 20°/20°C: 0.955 a 0.969 Desviación

polarimétrica a 25°C: +56° a +60°

Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 5 ml de alcohol de 60%

Aromatizante - FAO/OMS.

1.2 **(Res. 5210, 29/12/1972)** l-Carvona

(1-1-metil-4-isorropopenil-6-ciclohexen-2-ona)

Fórmula empírica: C₁₀H₁₄O

Peso molecular: 150,22

Características: Líquido incoloro o amarillento pajizo con olor a menta.

Pureza: no menos de 98% de C₁₀H₁₄O

Índice de refracción a 20°C: 1.4950 a 1.5000

Peso específico a 25°/25°C: 0.955 a 0.962

Desviación polarimétrica a 25°C: -57° a -62°

Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 2 ml de alcohol de 70%

Aromatizante - FAO/OMS.

2. CITRAL PURO. Producto obtenido a partir del aceite esencial de Lemongrass (*Cymbopogon citratus* o *flexuosus*) y del *Eucalyptus staigeriana*; por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

Líquido incoloro o ligeramente amarillento con fuerte olor a limón.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.888 a 0.894

Índice de refracción a 20°C: 1.4860 a 1.4900

Desviación polarimétrica a 20°C: 0

Solubilidad en alcohol etílico de 60°: 7 vol.

ALDEHIDOS calculados como CITRAL (contenido mínimo): 96% v/v, Método sulfito de sodio IRAM 18.519 y 18.554.

3. CITRAL 90%

Obtenido por destilación fraccionada a partir de los aceites esenciales mencionados en Citral puro.

Líquido ligeramente amarillento, con olor intenso semejante al limón.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.890 a 0.893

Índice de refracción a 20°C: 1.482 a 1.489

Desviación polarimétrica a 20°C: 0

Solubilidad en alcohol etílico de 60°: 5 vol. mín. a 7 vol. máx.

ALDEHIDOS calculados como CITRAL: 90% v/v mín. (Método sulfito de sodio, IRAM 18.519 y 18.554).

4. CITRONELAL, d-CITRONELAL (Rodinal)

Corresponde al producto obtenido de la esencia de Citronella de Java, por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.853 a 0.863

Índice de refracción a 20°C: 1.4460 a 1.4560

Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +11°

ALDEHIDOS calculados como CITRONELAL: 85% mín. p/p (IRAM 1.515).

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 5 vol.

5. CITRONELOL

Corresponde al producto obtenido a partir de las esencias de Geranio, Citronela, Eucaliptus citriodora, etc., por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.852 a 0.862

Índice de refracción a 20°C: 1.4540 a 1.4620

Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +5°

ALCOHOLES calculados como CITRONELOL: 90% p/p mín.

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol.

6. EUCALIPTOL, CINEOL

Producto obtenido a partir de la esencia de eucalipto (*Eucaliptus globulus*), por destilación fraccionada, congelación y centrifugación.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.922 a 0.926

Índice de refracción a 20°C: 1.4550 a 1.4600

Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +1°

Punto de congelación: 0°C a 1,2°C

Punto de ebullición: 174°C a 177°C

Eucaliptol: 98% p/p

6.1. (Res. 1228, 28/05/1975) EUGENOL

Fórmula empírica:

$C_{10}H_{12}O_2$ Peso molecular:

164,20

Características: constituyente del aceite esencial de Clavo.

Líquido incoloro o amarillo pardo; con fuerte olor a Clavo y sabor pungente a especia; se oscurece y espesa al aire; ligeramente soluble en agua; miscible con alcohol, cloroformo, éter, aceite fijo.

Título, Mín.: 100% de fenoles en volumen, como Eugenol.

Rango de destilación, Mín.: 95,0% entre 250°C y 255°C.

Índice de refracción a 20°C: 1.540 a 1.542

Peso específico: 1,064 a 1,070

FCC-Aromatizante.

7. GERANIOL

Corresponde al producto obtenido de la esencia de Citronella de Java por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.883

Índice de refracción a 20°C: 1.4725 a 1.4768

Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -4°

Alcoholes calculados como GERANIOL: 85% p/p mín.

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol.

8. MENTOL

Producto obtenido a partir del aceite esencial de Menta arvensis por destilación fraccionada y posterior congelación, centrifugación y secado.

Cristales incoloros aciculares o prismáticos con olor penetrante que recuerda a la esencia de menta, con sabor ardiente, seguido de sensación de frío.

Desviación polarimétrica específica de una solución al 10% p/v en alcohol de 95°: -45° a -51°

Punto de fusión: 41°C a 44°C

Residuo de calentamiento a 100°C: 0,05 máx., según FNA, V Ed

8.1 (Res. 5210, 29/12/1972) LINALOL 95%

(3,7-dimetil-1,6-octadien-3-ol)

Fórmula bruta: C₁₀H₁₈O

Peso molecular: 154.25

Características: alcohol terpénico de los aceites volátiles de varias flores, frutos, hojas, raíces, semillas, maderas.

Líquido incoloro con olor floral. Pureza:

no menos de 95% de $C_{10}H_{18}O$

Índice de refracción a 20°C: 1.4600 a 1.4640

Peso específico a 25/25°C: 0.858 a 0.867

Desviación polarimétrica a 25°C: -2° a +2°

Índice de éster: 1,5 máx.

Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 4 ml de alcohol de 60°FAO/OMS
-Aromatizante.

8.2. (Res. 5210, 29/12/1972) LINALOL 90%

Fórmula bruta: $C_{10}H_{18}O$

Pureza: no menos de 90% $C_{10}H_{18}O$

Índice de refracción a 20°C: 1.4604 -1.4655

Peso específico a 25°/25°C: 0.858 -0.868

Índice de éster: 4 máx. Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 4 ml de alcohol de 60°FAO/OMS -Aromatizante.

Artículo 1310

Los componentes químicos aislados de esencias naturales o de extractos se rotularán con la denominación que corresponda.

En el caso de mezclas, con el nombre de los componentes y en orden decreciente de sus proporciones.

Artículo 1311

Los Productos Químicos obtenidos por síntesis y que aisladamente o en mezclas pueden utilizarse en la industria alimentaria son los que se mencionan a continuación y los que se autoricen en el futuro por la autoridad sanitaria nacional:

- Acetato de amilo (Res. 1228, 28/05/75)
- Acetato de bencilo
- Acetato de butilo (Res. 5210, 19/12/72)

- Acetato de cinamilo (Res 655, 03/05/74)
 - Acetato de citronelilo (Res. 1228)
 - Acetato de etilo
 - Acetato de geranilo
 - Acetato de linalilo 90% (Res. 5210)
 - Acetato de linalilo 96% (Res. 5210)
 - Acetato de linalilo sintético (Res. 5210)
 - Acetato nonilo (Res. 655)
 - Acetato de octilo (Res. 655)
 - Acetaldehído (Res. 1228)
 - Acetilacetato de etilo
 - Acetil Metil-Carbinol (Res. 1228)
 - Acetofenona (Res. 655)
 - Acido butírico (Res. 5210)
 - Ácido caproico (Res. 1228)
 - Ácido Fenil-acético (Res. 1228)
 - Alcohol anisílico (Res. 1228)
 - Alcohol decílico (Res. 655)
 - Alcohol feniletílico (Res. 1228)
 - Alcohol fenilpropílico (Res. 1228)
 - Alcohol hexílico (Res. 1228)
 - Alcohol láurico (Res. 1228)
 - Alcohol nonílico (Res. 655)
 - Antranilato de metilo
-
- Benzaldehído
 - Benzofenona (Res. 655)
 - Butirato de bencilo (Res. 1228)
 - Butirato de butilo (Res. 1228)
 - Butirato de etilo
 - Butirato de isoamilo
-
- Caproato de alilo
 - Caproato de etilo (Res. 1228)
 - Carvacrol (Res. 1228)
 - Ciclohexano-propionato de alilo
 - Cinamaldehído (Res. 5210)
 - Cinamato de metilo (Res. 1228)
-
- Decalactona delta (Res. 1228)
 - Decanal (Res. 5210)
 - Etil-maltol (Res. 5210)
 - Etilvainillina
-
- Fenil-acetaldehído (Res. 5210)
 - Fenilacetato de metilo (Res. 5210)
 - Formiato de amilo (Res. 1228)
 - Formiato de cinamilo (Res. 655)

- Formiato de etilo
- Heptanoato de etilo
- Heptincarbonato de metilo
- Hidroxicitronelal
- Ionona (α)
- Ionona (β)
- Isovalerianato de amilo (Res. 1228)
- Isovalerianato de etilo (Res. 5210)
- Lactato de etilo (Res. 5210)
- Laurato de etilo (Res. 5210)
- Maltol (Res. 5210)
- Metil-amilcetona
- Metil-Benzaldehído (para)
- Metil-ciclopentenolona
- Metilfenil-glicidato de etilo
- Metil-naftilcetona
- Naftolato de etilo (β)
- Nonalactona (γ)
- Nonanal (Res. 5210)
- Octanal (Res. 5210)
- Pelargonato de etilo
- Piperonal
- Propenilguaietol
- Propionato de etilo (Res. 655)
- Propionato de geranilo (Res. 655)
- Salicilato de iso-amilo (Res. 655)
- Salicilato de metilo (Res. 5210)
- Undecalactona (γ)
- Vainillina
- Valerianato de etilo (Res. 1228)
- Valerianato de feniletilo (Res. 1228)

Todas estas sustancias sintéticas deberán responder a las exigencias de pureza que se establecen en el Capítulo de Aditivos Alimentarios.

Artículo 1312

La mezcla de aceites esenciales o sus componentes aislados con productos sintéticos, así como la mezcla de productos sintéticos que imiten o no una

esencia natural, se rotularán exclusivamente: Esencia artificial de ... o Esencia artificial de fantasía.

Artículo 1313

El refuerzo de las característica sávido-aromáticas de los extractos con productos sintéticos se rotulará exclusivamente: Extracto artificial de ...

Artículo 1314

Las esencias naturales, sus componentes aislados, los extractos, y las esencias artificiales, podrán expendirse en forma de solución en: agua, alcohol etílico, glicerina, propileno-glicol, grasas y aceites comestibles, vaselina líquida.

En estos casos se rotulará: Esencia artificial de ... (Solución); Esencia natural de ... (Solución); Extracto seco (concreto, resinoide) de ... (Solución)

Artículo 1315 (Dec. 444, 06/02/1974)

Los aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos y las esencias artificiales podrán expendirse en forma de emulsión en un vehículo apto para su consumo, con emulsificantes-estabilizantes permitidos por el presente Código, en tanto los productos con ellos elaborados los contengan en las proporciones reglamentarias.

En estos casos se rotularán: Aceite esencial de ... (emulsión); Esencia artificial de ... (emulsión); Extracto seco de ... (concreto, resinoide, emulsión); Extracto seco purificado de ... (emulsión).

Artículo 1316

Los aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos, las esencias artificiales, podrán expendirse en forma de tabletas, polvos, granulados, empleando como vehículo en su elaboración: azúcares, almidón, gomas, silicato de calcio a condición de que el alimento terminado no contenga más de 2% en peso de silicato de calcio u otras sustancias admitidas por el presente.

En estos casos se rotularán: Aceite esencial de ... (polvo); Esencia artificial de ... (polvo); Extracto seco de ... (concreto o resinoide, polvo); Extracto purificado de ... (absoluto, polvo).

Artículo 1317

Los Aditivos Aromatizantes destinados a su empleo en productos que se sometan a temperaturas elevadas en su elaboración, podrán contener vaselina líquida como diluyente y los productos alimenticios así aromatizados contendrán no más de 0,2% de vaselina líquida en el producto terminado.

En la rotulación de estos productos se hará constar el tipo de sustancia aromatizante, la concentración porcentual y el vehículo.

Artículo 1318

En cualquier forma de presentación, las sustancias sávido-aromáticas podrán ser adicionadas de colorantes permitidos en la cantidad necesaria para el alimento al que serán incorporados, siempre y cuando para éste se encuentre autorizado el colorante.

En la rotulación de estos preparados deberá hacerse la siguiente manifestación: Aceite esencial de ... para ... (con colorante autorizado); Esencia artificial de ... para ...(con colorante autorizado); Extracto artificial de ... para...(con colorante autorizado); Extracto de ... para ... (con colorante autorizado).

Artículo 1319

Se denominará Esencia Artificial para licor o refresco, las soluciones de esencias y/o componentes debidamente autorizados, con o sin colorantes de uso permitido, que se expendan exclusivamente para la preparación casera de licores o refrescos.

En la rotulación se consignará la denominación: Esencia artificial para licor (o refresco) gusto ... En forma bien visible deberá figurar la leyenda: Para uso familiar.

Se prohíbe el expendio de esencias artificiales de esta índole con la indicación de que se destinan a preparar bebidas de marca registrada.

Artículo 1320 (RESFC-2023-9-APN-SCS#MS)

Se prohíbe el expendio y utilización en la industria alimentaria de las esencias y extractos de: Gaulteria (Gaultheria procumbens), Haba Tonca, Sasafrás (Sassafras albidum), Tanaceto (Tanacetum vulgare), y de los componentes de esencias naturales que se mencionan a continuación: Cumarinas e Hidroxicumarinas, Pinocanfona, Safrol, y los que en el futuro prohíba la autoridad sanitaria nacional.

Asimismo, se prohíbe el expendio y utilización en la industria alimentaria del aceite esencial de pino o esencia de trementina.

Artículo 1321

Se prohíbe el empleo en la industria alimentaria de: Aldehído salicílico, Compuestos de la serie pirídica, Hidrocarburos, Nitritos orgánicos, Nitroderivados, y otros a juicio de la autoridad sanitaria nacional.

MATERIAS COLORANTES

Artículo 1322

Queda prohibido emplear en la coloración de alimentos y bebidas, así como en los papeles, cartones y envolturas que estén en contacto con ellos, colores minerales

que contengan:

Antimonio, Arsénico, Bario, Cadmio, Cinc, Cobre, Cromo, Estaño, Mercurio, Plomo, Uranio, y combinaciones del Ácido cianhídrico;

Vegetales que contengan productos tóxicos, gomorresinas drásticas, o alcaloides (Ancoche, Berbero o Agracejo, Acónito o Anapelo, Calafate, Goma guta o Cambodge, Quebradillo, Sangre de Drago, Sanguinaria del Canadá, etc.) y colorantes derivados del alquitrán de hulla o anilinas, exceptuando aquellos que explícitamente se autorizan en la coloración de alimentos y bebidas.

Artículo 1323

Las materias colorantes y productos tintóreos de uso permitido, de acuerdo con las especificaciones que se dan en cada caso en el presente, son las de origen vegetal, animal y los pigmentos mencionados específicamente en el artículo siguiente.

Comprenden los Principios Activos (naturales o de síntesis) preparados para uso alimentario conteniendo dichos principios, Sales (de amonio, potasio, sodio o magnesio), Lacas (de aluminio, calcio, magnesio) y Derivados aminados, sulfonados, etc, de tales principios en caso de corresponder (siempre que sean autorizados por la autoridad sanitaria nacional).

Podrán presentarse bajo formas de polvo, pasta, solución, dispersión o extracto, debiendo responder a las normas de identidad, pureza y demás exigencias del presente.

Artículo 1324 (Res. SRyGS y SAB N°13/2019, 17/04/2019)

La coloración podrá hacerse en los casos que específicamente lo permita este Código, empleando:

1. Jugos o zumos u hortalizas comestibles y los preparados para uso alimentario conteniendo sus principios activos.
2. Preparados para uso alimentario de materias primas de origen natural, sus principios activos en estado de pureza (naturales o de síntesis) y las especies químicas (naturales o de síntesis) que se indican a continuación:

ANTOCIANOS:

Materia prima: Colorante de numerosas plantas y sobre todo de frutas.

Principio activo: Constituido principalmente por los siguientes compuestos: pelargonidina, cianidina, peonidina, delfinidina, petunidina y malvidina.

N° de Código: Schultz (1931) N° 1394. FAO, Food and Nutrition Paper 30 (1984).

β - APO-8'CAROTENAL NATURAL o SINTETICO:

Principio activo: β -apo-8'-carotenal

N° de Código: CI (1975) 40820. CI (1975) Food Orange 6. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

β - APO-8'CAROTENATO DE ETILO NATURAL o SINTETICO:

Principio activo: Ester etílico del ácido - β -apo-8'-carotenoico.

N° de Código: CI (1975) N° 40825. CI (1975) Food Orange 7. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

AZAFRAN:

Materia prima: Estigmas desecados de flores de *Crocus sativus* L

Principios activos: carotenoides, crocetina y Ó-crocina.

N° de Código: CI (1975) Natural Yellow 6. FAO Food and Nutrition Paper 34 (1985) y sus modificaciones.

CANTAXANTINA:

Principios activos: 4,4-dioxo- β -caroteno.

N° de Código: CI (1975) 40850. CI (1975) Food Orange 8. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CARAMELO:

Materia prima: Sacarosa, azúcar invertido, Jarabe de glucosa, Dextrosa.

Sinónimos:

Clase I: caramelo simple, caramelo cáustico.

Clase II: caramelo sulfito cáustico.

Clase III: caramelo amoniacal.

Clase IV: caramelo sulfito amoniacal.

FAO Food and Nutrition Paper 34 (1986) y sus modificaciones.

CARTAMO AMARILLO:

Materia prima: Flores secas (pétalos) de *Carthamus tinctorius* L

N° de Código: CI (1975) Natural Yellow 5. FAO Food and Nutrition Paper 34 (1985) y sus modificaciones.

CARTAMO ROJO:

Materia Prima: Flores secas (pétalos) de *Carthamus tinctorius* L

Principio activo: Cartamina

N° de Código: CI (1975) N° 75140. CI (1975) Natural Red 26. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 y sus modificaciones.

CAROTENOS:

Materia Prima: Vegetales comestibles.

Principios activos: Ó-caroteno, β-caroteno y β-caroteno

N° de Código: CI (1975) N° 75130. CI (1975) Food Orange 5. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

β - CAROTENO SINTETICO:

Materia activa: constituida principalmente por el isómero trans.

N° de Código: CI (1975) N° 40800. CI (1975) Food Orange 5. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CLOROFILAS:

Materia prima: Hojas y partes verdes de plantas

Principios activos: Feofitina A y B

N° de Código: CI (1975) N° 75810. CI (1975) Natural Green 3. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

CLOROFILINA CUPRICA, SODICA o POTASICA (Res 1544, 12/09/1990)

Materia prima: Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofilina Ó y β y el parcial reemplazo del magnesio por cobre.

N° de Código CI (1975) N° 75810 Natural Green 3. FAO Food and Nutrition Paper 38 (1987/8) y sus modificaciones:

Solventes Residuales:

Acetona: máx. 50 mg/kg

Metanol: aislado

Etanol: o

Propan-2-ol:en

Hexano: combinación

Diclorometano: máx. 10 mg/kg

Solubilidad:

Soluble en agua

Ligeramente soluble en alcoholes de bajo peso molecular, cetonas y éter etílico

Insoluble en cloroalcanos e hidrocarburos

Cobre libre ionizable: máx. 200 mg/kg

Cobre total: máx. 8% del total de clorofilina cúprica

Plomo, máx. 10 mg/kg

Arsénico, máx. 3 mg/kg

COLORFILINA MAGNESICA, SODICA o POTASICA (Res 1544, 12/09/1990)

Materia prima:

Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofila Ó y ß.

Nº de Código CI (1975) Nº 75810 Natural Green 3.

COCHINILLA:

Materia prima: Cuerpos desecados del insecto Coccus cacti L (hembra)

Principio activo: Acido carmínico

Nº de Código: CI (1975) Nº 75470. CI (1975) Natural Red 4. FAO

Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CURCUMA:

Materia prima: rizomas de variedades de Cúrcuma, especialmente Cúrcuma longa L

Principio activo: Curcumina.

Sinónimo: CI (1975) Yellow 3.

Nº de Código: CI (1975) Nº 75300.

Color: Amarillo

FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986) y sus modificaciones.

INDIGOTINA NATURAL o SINTETICA:

Materia Prima: Varias especies de Indigofera.

Sinónimos: FD&C Blue N° 2, Indigo carmín, carmín de índigo.

N° de Código: CI (1975) N° 73015. CI (1975). Food Blue 1.

Nombre químico: Sal disódica del ácido 3,3'-dioxo-2,2'-bi-indolidene-5,5'-disulfónico.

Contenido de colorantes totales: mín. 85%

Disodio 3,3'-dioxo-2,2'-bi-indolidene, 5,7-disulfonato: máx. 18%

Descripción: Polvo o gránulos de color azul.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx. 15%

Materia insoluble en agua: máx. 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: excluyendo disodio-3,3'-dioxo-2,2'-bi-indoliliden-5,7-disulfonato: máx. 1%

Compuestos orgánicos no colorantes:

Ácido isatin-5-sulfónico: total máx. 0,5% Ácido 5-sulfoantranílico: total máx. 0,5% Ácido antranílico: total máx. 0,5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx. 0,5% calculadas como anilina.

Arsénico: máx. 3 mg/kg

Materia extraíble con éter: máx. 0,2%

Mercurio: máx. 1 mg/kg

Metales pesados: máx. 40 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

NORBIXINA (Res 1544, 12/09/1990)

Principio activo del rocú, obtenida por la hidrólisis alcalina de la bixina. N° de Código: CI (1975) 75120 Natural Orange 4 Schultz (1931) N° 1387 - CEE N° 160 b

Fórmula química:

C₂₄H₂₈O₄ Peso molecular:

380,48

Descripción: líquido rojizo amarronado, marrones, polvo o pasta

Solubilidad:

Soluble en agua.

Ligeramente soluble en etanol

Arsénico: máx. 3 mg/kg

Plomo, máx. 10 mg/kg

Metales pesados, máx. 40 mg/kg.

PAPRIKA:

Materia Prima: Frutos de *Capsicum annum* L Principios activos: Capsantina, Capsorubina.

N° de Código: EEC N° 160 c (Capsantina, capsorubina) CI (1975).

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984). Artículo 1307 Inc 6bis del Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.

RIBOFLAVINA:

Sinónimos: Vitamina B2, Lactoflavina.

Nombre químico: 7,8-dimetil-10-(1'-D-ribitol) isoaloxacina.

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

ROCU:

Materia prima: Frutos de *Byxa orellana* L.

Principios activos: Bixina y Norbixina

Sinónimos: Acchiote, Annatto

N° de Código: CI (1975) N° 75120. CI (1975) Natural Orange 4.

FAO Food and Nutrition Paper 25 (1982) y sus modificaciones.

ROJO DE REMOLACHA:

Materia Prima: Raíces de remolachas rojas (*Beta vulgaris* L. var. rubra).

Principio activo: Betanina.

N° de Código: CEE N° 162. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984).

CONCENTRADO o EXTRACTO DE SPIRULINA

Materia prima: biomasa de *Arthrospira platensis* Gomont

Principios activos: Ficocianinas, clorofila, carotenoides N

° de Código: CAP 2C0297.

Quedan permitidos los siguientes pigmentos inorgánicos para coloración de superficies, en los casos que específicamente se establezcan:

ALUMINIO:

N° de Código: CI (1975) N° 77000

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CARBONATO DE CALCIO:

N° de Código: CI (1975) N° 77220. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.41

DIOXIDO DE TITANIO:

N° de Código: CI (1975) N° 77891. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.162.1.

ORO:

N° de Código: CI (1975) N° 77480

OXIDOS DE HIERRO:

N° de Código: CI (1975),

N° 77492 (óxido de hierro amarillo).

N° 77491 (óxido de hierro rojo).

N° 77499 (óxido de hierro negro).

CI (1975) Pigment Yellow 42 y 43.

Pigment Red 101 y 102. Pigment Black 11.

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

NEGROS DE CARBON

Sinónimo: Carbón vegetal, Carbón medicinal: CI (1975).

Nombre químico: carbón

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

PLATA:N° de Código: CI (1975) N° 77820

3. Exclusivamente para cáscara de quesos, pudiendo ser empleados en mezclas con parafina sólida, goma laca, u otro producto aprobado por la autoridad sanitaria nacional:

- LITOL RUBINA BK

Sinónimos: D&C Red N° 7, Carmín 6B, Litholrubintoner BKT, Permanent Rubin L6B.

N° de Código: CI (1975) N° 15850: I.

Nombre químico: Sal de calcio del ácido 3-hidroxi-4 (4-metil-2-sulfofenilazo)-2-carboxílico

FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986) y sus modificaciones

- OXIDOS DE HIERRO:

N° de Código: CI (1975) N° 77491, 77492 y 77499. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

Artículo 1324bis (Res. 1541, 12/09/1990)

Queda permitido el expendio para uso familiar de colorantes naturales (Artículo 1324, incs 1 y 2) que se rotularán por su nombre específico con la leyenda "Uso familiar".

Artículo 1325 (Res Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003)

Como excepción se permite colorear con los colorantes sintéticos, sus sales de amonio, potasio, sodio o magnesio y sus lacas de aluminio, calcio o magnesio, que se indican a continuación y que cumplan con las especificaciones correspondientes, además de los expresamente indicados en el presente Código, los siguientes productos alimenticios:

- Bebidas, en los casos expresamente permitidos
- Cáscaras de frutas secas (Artículo 879)
- Frutas glaceadas y frutas almibaradas escurridas, destinadas a emplear con fines de decoración (Artículo 817)
- Las frutas y sus pulpas conservadas y las confituras elaboradas con ellas cuando se justifique para restituir el tono natural (Artículo 807)
- Polvos o mezclas para preparar postres para helar (Artículo 818 bis)

• AMARANTO:

Sinónimos:

CI Food Red N° 2;

Bordeaux S

N° de Código: CI (1975) N° 16185, Schultz (1931) N° 212

Nombre químico:

Trisodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalene 3,6-disulfonato

Contenido de colorantes totales: mín. 85%

Descripción: Polvo o gránulos pardo rojizo a pardo rojizo oscuro.

Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx. 15%

Materia insoluble en agua: máx. 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: 3%

Compuestos orgánicos no colorantes: ácido 4-aminonaftalen-1-sulfónico: total máx. 0,5%

Acido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: Total máx. 0,5%

Acido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: Total máx. 0,5%

Acido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx. 0,5%

Acido 7-hidroxinaftalen-1,3,6-trisulfónico: total máx. 0,5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx. 0,01% calculadas como anilinas.

Materia extraíble con éter: máx. 0,2%

Arsénico: máx. 3 mg/kg

Plomo: máx. 10 mg/kg

Metales pesados: máx. 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984)

AMARILLO OCASO FCF:

Sinónimos:

CI Food Yellow 3;

FD&C Yellow N°6;

Lebensmittel Orange N° 2;

Jaune soleil;

Jaune orange S

N° de Código: CI (1975) N°15985

Nombre Químico:

Disodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonatofenilazo) naftalen-6-sulfonato

Contenido de colorantes totales: mín. 85%

Descripción: Polvo o gránulos de color rojo anaranjado.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx. 15%

Materia insoluble en agua: máx. 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx. 5%. No más del 2% serán colorantes distintos al trisodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonatofenilazo) naftalen-3,6-disulfonato.

Compuestos orgánicos no colorantes:

ácido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: total máx. 0,5%

ácido 4-aminobenceno-1-sulfónico: total máx. 0,5%

ácido 4,4'-diazaminodi (bencenosulfónico): total máx. 0,5%

ácido 6,6'-oxidi (naftalen-2-sulfónico): total máx. 0,5%. ácido

6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: máx. 0,5%

ácido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx. 0,5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx. 0,01% calculadas como anilina.

Materia extraíble con éter: máx. 0,2% Arsénico: máx. 3 mg/kg

Plomo: máx. 10 mg/kg

Metales pesados: máx. 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

AZUL BRILLANTE FCF

Sinónimos:

CI Food Blue 2;

FD&C Blue N° 1;

Blue Brilliant FCF;

Brillant Blau FCF.

N° de Código: CI (1982) N° 42090.

Nombre químico:

Disodio (4-(N-etil-3-sulfonaftobenzil-amino) fenil)-(4-(N-etil-3-sulfo nafto benzilimino) ciclohexa-2,5-dieniliden) toluen-2-sulfonato.

Contenido de colorantes totales: mín. 85%

Descripción: Polvo o gránulos de color azul.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx. 15%

Materia insoluble en agua: 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx. 6%

Compuestos orgánicos no colorantes:

suma de ácidos 2-, 3- y 4-formil-bencen-sulfónicos: máx. 1,5% ácido

3-((etil)(4-sulfofenil) amino) metil-bencen-sulfónico: máx. 0,3%

aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx. 0,01% calculadas como anilina

Materia extraíble con éter: máx. 0,2% Arsénico: máx. 3 mg/kg

Plomo: máx. 10 mg/kg

Metales pesados: máx. 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

AZUL PATENTE V

Sinónimos:

CI Food Blue 5;

Patent Blue 5

N° de Código: CI (1975) N° 42051;

Schultz (1931) N° 826

Nombre químico:

Sal de calcio o sodio de (4-(4-dietilaminofenil) 5-hidroxi-2,4-disulfofenilmetilidene) 2,5-ciclohexadien-1-ilidene) dietil-amonio hidróxido sal interna

Contenido de colorantes totales: mín. 85%

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx. 15%

Materia insoluble en agua: máx. 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx. 2%

Compuestos orgánicos no colorantes:

ácido 3-hidroxibenzoico: total máx. 0,5%

ácido 3-hidroxi-4-sulfobenzoico: total máx. 0,5%

3-hidroxibenzaldehído: total máx. 0,5%

N,N-dietilamino benceno sulfónico: total máx. 0,5%

leucobase: máx. 4%

aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx. 0,01%, calculadas como anilina.

Materia extraíble con éter: máx. 0,2%

Arsénico: máx. 3 mg/kg

Plomo: máx. 10 mg/kg

Mercurio: máx. 1 mg/kg

Cromo: máx. 50 mg/kg

Metales pesados: máx. 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

ERITROSINA:

Sinónimos:

CI Food Red 14;

FD and C. Red N° 3;

Lebensmittel Rot N° 4

Nros de Códigos: CI (1975) N°45430

Nombre Químico:

Disodio 2-(2,4,5,7-tetraiodo-3-óxido-6-oxoxanten-9-il) benzoato

Fórmula química: C₂₀H₆I₄O₅Na₂

Contenido de colorantes totales: mín. 85%

Descripción: Polvo o gránulos rojos.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx. 15%

Ioduros inorgánicos, calculados como ioduro de sodio: máx. 0,1%

Materia insoluble en agua: máx. 0,2%

Materias colorantes subsidiarias (excepto fluoresceína): máx. 4%

Fluoresceína: máx. 20 mg/kg

Compuestos orgánicos no colorantes: tri-iodo-resorcinol: máx. 0,2%

Acido 2-(2,4-dihidroxi-3,5-di-iodobenzoil) benzoico: máx. 0,2%

Materia extraíble con éter (de una solución de pH no menor de 7): máx. 0,2%

Arsénico: máx. 3 mg/kg

Plomo: máx. 10 mg/kg

Cinc: máx. 50 mg/kg

Metales pesados: máx. 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986)

PUNZO 4 R

Sinónimos:

CI Food Red 7;

Coccine nouvelle;

Cochineal Red A.

Nº de Código: CI (1975) Nº 16255; Schultz (1931) Nº 213

Nombre químico:

trisodio-2-hidroxi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalen-6,8-disulfonato

Contenido de colorantes totales: mín. 80%

Descripción: polvo o gránulos rojizos

Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx. 20%

Materia insoluble en agua: máx. 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx. 1%

Acido 4-aminonaftalen-1-sulfónico: total máx. 0,5%

Acido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: total máx. 0,5%

Acido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: total máx. 0,5% Acido

7-hidroxinaftalen-1,3,6-trisulfónico: total máx. 0,5% Acido

7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx. 0,5%

Compuestos orgánicos no colorantes:

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx. 0,01% calculadas como anilinas

Materias extraíbles con éter: máx. 0,2%

Arsénico: máx. 3 mg/kg

Plomo: máx. 10 mg/kg

Metales pesados: máx. 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

ROJO ALLURA AC

Sinónimos:

CI Food Red 17; FD&C Red N° 40; Rot Nr 40 FD&C

rouge allura

N° de Código: CI (1982) N° 16035

Nombre químico:

disodio 2-hidroxi-1-(2-metoxi-5-metil-4-sulfonato-fenilazo) naftalen-6-sulfonato

Contenido de colorantes totales: mín. 85%

Descripción: Polvo o gránulos de color rojo oscuro.

Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx. 15%

Materia insoluble en agua: máx. 0,2%

Materia extraíble con éter: máx. 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx. 3%

Compuestos orgánicos no colorantes:

ácido 6-hidroxi-2-naftalen-sulfónico (sal sódica): máx. 0,3%

ácido 4-amino-5-metoxi-2-metilbenceno-sulfónico: máx. 0,2%

ácido 6,6-oxibis (2-naftalen-sulfónico) (sal disódica): máx. 1%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: 0,01% calculadas como anilina

Arsénico: máx. 3 mg/kg

Plomo: máx. 10 mg/kg

Metales pesados: máx. 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

TARTRAZINA:

Sinónimos:

CI Food Yellow N°4;

FD&C Yellow N°5;

Lebensmittel Gelb N°2

Nros. de Códigos: CI (1975) N° 19140, Schultz (1931) N° 737

Nombre Químico:

trisodio 5-hidroxi-1-(4-sulfonatofenil) 4-(4-sulfonatofenilazo) pirazol
3-carboxilato

Contenido de colorantes totales: mín. 80%

Descripción: Polvo o gránulos de color anaranjado claro.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx. 15%

Materia insoluble en agua: máx. 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx. 1%

Compuestos orgánicos no colorantes:

ácido 4-hidrazinobenceno sulfónico: total máx. 0,5%

ácido 4-aminobenceno-1-sulfónico: total máx. 0,5%

ácido 4,4'-diazaminodi (bencenosulfónico): total máx. 0,5%

ácido 5-oxo-1-(4-sulfofenil)-2-pirazolin-3-carboxílico: total máx. 0,5%

ácido tetrahidroxisuccínico: total máx. 0,5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx. 0,01% calculadas como anilina

Materia extraíble con éter: máx. 0,2%

Arsénico: máx. 3 mg/kg

Plomo: máx. 10 mg/kg

Metales pesados: máx. 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

VERDE INDELEBLE FCF

Sinónimos:

CI Food Green 1;

FD&C Green N° 3;

Fast Green FCF;

Grün Nr 3 FD&C;

Vert solide FCF.

N° de Código: CI (1982) N° 42053.

Nombre químico:

disodio N-etil-N-(4-((4-(etil((3-sulfofenil) metil) amino) fenil)(4-hidroxi-2-sulfofenil) metilen)-2,5,-ciclohexadien-1-iliden)-3-sulfo benzen-metanamonio hidróxido

Contenido de colorantes totales: mín. 85%

Descripción: Polvo cristales rojos a marrón violeta

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx. 15%

Materia insoluble en agua: 0,2%

Materia extraíble con éter: máx. 0,4%

Materias colorantes subsidiarias: máx. 6%

Compuestos orgánicos no colorantes:

suma de ácidos 2-, 3- y 4-formil benceno sulfónicos (sales de sodio): máx. 0,5%.

suma de ácidos 3- y 4-((etil)(4-sulfofenil) amino) metil benceno sulfónicos (sales disódicas): máx. 0,3%

ácido 2-formil-5-hidroxi-benceno sulfónico (sal sódica): máx. 0,5%

leucobase: máx. 5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx. 0,01% calculadas como anilinas

Arsénico: máx. 3 mg/kg

Plomo: máx. 10 mg/kg

Metales pesados: máx. 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

Artículo 1325 bis (Res. 1541, 12/09/1990)

Con excepción de los criterios específicos de pureza contemplados para cada colorante, los colorantes de uso alimentario (Artículos 1324 y 1325) deberán responder a los siguientes criterios de pureza, referidos al contenido de materia colorante:

1°) Impurezas inorgánicas:

Arsénico: máx. 5 mg/kg

Antimonio, Cobre, Cromo Sulfato de Bario, Zinc: máx. 100 mg/kg (considerados aisladamente), o máx. 200 mg/kg (considerados en forma conjunta).

Plomo: máx. 20 mg/kg

No deben contener: Cadmio, Mercurio, Selenio, Teluro, Talio, Uranio, Cromatos ni compuestos de Bario (solubles en ácido clorhídrico diluído) en cantidades detectables.

2°) Impurezas orgánicas

a) No deben contener Hidrocarburos aromáticos policíclicos (con 3 o más núcleos condensados)

b) No deben contener Beta-naftilamina, Bencidina, 4-aminodifenilo ni sus derivados

c) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 0,01% de otras aminas aromáticas libres

d) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 0,5% de otros productos intermedios de síntesis

e) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 4% de colorantes secundarios (isómeros, homólogos, etc.)

f) Los colorantes orgánicos que contienen grupos sulfónicos no deben contener más de 0,2% de sustancias extraíbles por éter etílico.

Artículo 1326 (Res. 1537, 17/09/1985).

Las materias colorantes cuyo empleo se encuentra particularmente permitido en los productos alimenticios según las disposiciones del presente Código, podrán presentarse bajo la forma de diluciones.

Se admiten los siguientes diluyentes cuya presencia debe encontrarse permitida en los alimentos para los cuales se destinan los colorantes referidos:

Aceites y/o grasas comestibles; Agua; Alginatos; Almidones; Azúcar; Cera de abejas; Cloruro de sodio; Dextrinas; Dextrosa; Etanol; Féculas; Gelatinas; Glicerol; Lactosa; Parafina sólida; Pectinas; Propilenglicol y Sorbitol.

El contenido de substancia colorante pura no podrá ser menor de 60% p/p.

En el caso de las materias colorantes en solución cuya solubilidad no permite alcanzar la concentración exigida se admitirá la concentración determinada por la solubilidad en el solvente empleado.

Estos productos se rotularán: "...en ... al...", llenando los espacios en blanco con el nombre del colorante (o los nombres en el caso de mezclas), el diluyente y la concentración, respectivamente.

Si se rotulan con nombre de fantasía, por debajo de éste y de manera claramente visible se consignarán las indicaciones mencionadas precedentemente.

En todos estos casos deberá consignarse en el rotulado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: "Usos y dosis según el Código Alimentario Argentino", el peso neto y el año de elaboración.

Artículo 1327

Las materias colorantes que no figuren en la nómina de los Artículos 1324 y 1325, sólo podrán emplearse previa aprobación de la autoridad sanitaria nacional, a cuyo efecto los interesados deberán presentar una memoria donde conste su inocuidad, con referencias científicas y experiencias fisiológicas concluyentes.

En caso necesario, se realizarán a costa de los interesados las experiencias que la autoridad sanitaria nacional considere convenientes.

VINAGRES

Artículo 1328 (Res. 80, 13/01/1982)

Se entenderá por Vinagre o Vinagre de vino, el producto de la fermentación ascética del vino.

Los vinagres obtenidos por fermentación de materias primas distintas al vino (cerveza, sidra, frutas, cereales, alcohol, etc.), deberán venderse con el nombre que especifique su origen, ej.: Vinagre de cerveza.

Artículo 1329 (Res. 80, 13/01/1982)

El vinagre cualquiera sea su origen, deberá tener caracteres organolépticos normales; aspecto, color, olor y sabor correspondientes a su designación; deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto (sano) para el consumo; deberá ser expedido en envase adecuado (no al detalle) con cierre hermético y etiquetado reglamentariamente, con constancia del año de elaboración y grado de acidez en lugar y con caracteres bien visibles. Esta última indicación deberá estar expresada en grados enteros sin fracciones.

El vinagre obtenido de diversas materias primas, pero de un mismo origen, cereales por ejemplo, además de la designación genérica que le corresponde (Vinagre de cereal) será obligatorio que, a continuación o debajo, lleve indicados los nombres de las mismas, por ej: cebada y centeno; quedando expresamente prohibida la elaboración de vinagre con materias primas de distinto origen, por ej: fruta y cereal, y también, la mezcla de vinagre de distinto origen en todo tipo de establecimiento y los de un mismo origen en locales que no sean los de elaboración.

En los casos permitidos no solamente deberá declararse la mezcla, sino también su proporción.

El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni aún cuando éstos sean del mismo origen (de frutas) y que la mezcla se declare en el rotulado.

Tampoco se puede mezclar el vinagre de suero de leche con otros vinagres.

Las materias primas que se utilicen (vino, miel, cerveza, sidra, aguardiente, brandy, alcohol, etc.) no presentarán otra ineptitud para el consumo que el desarrollo en ellas del Mycoderma aceti.

Queda prohibido elaborar vinagres con materias primas (fruta, cereal, miel, etc.), ineptas para el consumo por otro motivo que no sea el antedicho; con vinos no genuinos, con olores o sabores extraños, alterados por fermentación manítica o cualquier otra enfermedad y/o con vino procedente del prensado de las heces sobrantes de la vinificación o con restos de vinos sobrantes de casas de comida o despacho de bebidas.

Artículo 1330 (Res. 80, 13/01/1982)

Todo ácido acético que se encuentre en una fábrica de vinagre, en un establecimiento elaborador o fraccionador de productos alimenticios en los que se utilice vinagre o en un comercio que lo venda al detalle deberá considerarse como destinado a la adulteración del producto genuino y será intervenido en el acto, sin perjuicio de la sanción penal que corresponda.

Artículo 1331 (Res. Conj. SPReI N° 1-E/2018 y SAV N° 1-E/2018)

En la elaboración de vinagres quedan permitidos los siguientes tratamientos:

- La dilución del vino, solución azucarada o solución alcohólica hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre y sin poder salir de ella, en la medida necesaria para su acetificación normal, con agua potable o deionizada.
- El empleo de clarificantes admitidos por el presente Código para alimentos y bebidas en general, tales como: Tierra de infusorios, Bentonita, PVP, Tanino y Gelatina.
- La aromatización con estragón (hojas desecadas de *Artemisia dracunculus* L.), laurel y otras especies vegetales, condimentos, esencias naturales y naturales reforzadas, esencias y extractos sávido aromatizantes sintéticos y oleorresinas autorizados por el presente Código, exclusivamente para los vinagres de vino y de fruta. La aromatización deberá declararse en el rotulado en forma bien visible y cuando proceda de aromas artificiales, con la indicación de Aromatizado artificialmente.
- El uso de levaduras seleccionadas de *Saccharomyces ellipsoideus*, la bacteria *Acetobacter aceti* y otras autorizadas para alimentos.
- La calefacción, sedimentación, refrigeración, trasegado y filtración del vinagre.
- El añejamiento o maduración para el vinagre obtenido sin destilación

intermedia, y su declaración en el rotulado, siempre que esté amparado por certificación oficial y que sea mayor de 6 meses de duración.

- La pasteurización y la esterilización industrial, siempre que se declaren en el rotulado.

- El destilado del vinagre, siempre que se declare en el rotulado. La rehidratación para el vinagre que en curso de la elaboración, haya excedido el grado de acidez, siempre que esta práctica se realice en el establecimiento elaborador y que el producto resultante cumpla las demás exigencias del presente Código.

- El uso de aditivos según lo establecido en el presente Código.

- La decoloración con carbón activo técnicamente puro y demás sustancias autorizadas para vino y cerveza.

Artículo 1332 (Res. 80, 13/01/1982)

Queda prohibido mencionar localidades o regiones vinícolas en los rótulos de los envases de vinagre de vino elaborado con materias primas no procedentes de ellas.

También queda prohibido el agregado de nombres de localidades o regiones vinícolas a los vinagres que no sean de vinos.

Artículo 1333 (Res. 80, 13/01/1982)

Se consideran ineptos para el consumo los vinagres que:

1. Están elaborados fundamentalmente a base de ácido acético, ácido láctico, ácido pirolíneo y ácidos minerales, cualesquiera sean sus denominaciones o nombres de fantasía (sucedáneos de vinagre, vinagre de esencia acética, vinagrina, esencia de vinagre y otros similares).

2. **(Res. Conj. 20/2018)** Contienen ácidos minerales agregados y que en consecuencia presentan un pH a 20°C menor de 2,8 y/o modifiquen el color del violeta de metilo (sol. al 1%). Cuando un vinagre genuino presente valores menores, se admitirá la demostración fehaciente de su legitimidad mediante el método de determinación de la relación isotópica $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ($\delta^{13}\text{C}\text{‰}$) del ácido acético por espectrometría de masas isotópicas.

2.1 Rangos de $\delta^{13}\text{C}\text{‰}$ según materia prima u origen:

MATERIA PRIMA u ORIGEN	Rango $\delta^{13}\text{C}\text{‰}$
Vino	-26,0 / -29,0
Sidra	-25,0 / -28,5
Arroz	-21,0 / -32,0

Azúcar	-11,0 / -19,0
Plantas C4(*)	-9,0 / -16,0
Maíz-Caña-Sorgo.	
Plantas C3(**)	-22,0 / -34,0
Frutas.	

(*) Maíz, Sorgo; *Cynodon dactylon* (gramilla); *Chloris gayana* (grama rodes); *Digitaria sanguinalis* (pasto cuaresma); *Echinochola crus-galli* (capín); *Panicum elephantipes* (canutillo); *Panicum milliaceum* (mijo); *Paspalum dilatatum* (pasto miel); *Paspalum repens* (canutillo); *Salsola kali* (cardo ruso); *Setaria italica* (moha); *Setaria geniculata* (cola de zorro), entre otras.

(**) *Triticum* spp; *Spinacea oleracea* (espinaca); *Avena sativa* (avena); *Beta vulgaris* (remolacha); *Beta vulgaris* var. *cycla* (acelga); *Cucumis sativus* (pepino); *Dactylis glomerata* (pasto ovillo); *Eucaliptus* spp (eucalipto); *Festuca* spp (festuca); *Glycine max* (soja); *Lycopersicum esculentum* (tomate); *Medicago sativa* (alfalfa); *Phalaris arundinacea* (falaris); *Phaseolus vulgaris* (poroto); cebada; papa, entre otras.3. Contienen más de 0,5% de ácido fórmico.

4. Contienen más de 0,1% de alcohol metílico

5. (Res. 711, 25/04/1985) Contienen acidez total, expresada en ácido acético, inferior a la reglamentaria o inferior a la indicada en el rotulado, en el caso que sea mayor a la mínima exigida, con una tolerancia no mayor de 0,3%.

6. Tienen olor empireumático o fenólico (procedente del ácido acético comercial) y/o que acusen reacción franca de furfural

7. Precipiten con el agua de bromo (presencia de ácido pirolíneo) o den olor empireumático cuando son saturados por álcalis. Contienen alcohol etílico en una cantidad superior a la décima parte de la acidez total expresada en volumen.

8. Estén elaborados en recipientes metálicos que puedan ser atacados por el ácido acético.

9. Contienen sustancias conservadoras y/o antisépticas (incluida la esencia de mostaza); metales tóxicos, materias acres irritantes y colorantes prohibidos.

10. Contienen madre, sedimento, nematodos (anguilulas), insectos (mosquitas y ácaros), vegetaciones criptogámicas o estén afectados de otras alteraciones (mohos, microorganismos de la putrefacción, del amargor, ennegrecimiento, etc.).

Exceptúanse de la exigencia del sedimento a los vinagres obtenidos por

métodos tradicionales de fermentación acética (no destilados), que pueden tener sedimentos en cantidad moderada.

11. Tienen sal (cloruro de sodio) agregada.

12. Tienen aromatizantes prohibidos o aromatizantes permitidos no declarados en el rotulado.

Artículo 1334 (Res. 264, 15/03/1989)

Se entenderá por Vinagre de Vino al vinagre elaborado exclusivamente con los vinos denominados blanco, rosado y tinto o sus mezclas.

Deberá cumplimentar las siguientes exigencias:

a. Ser límpido, de color amarillo ambarino, si procede de vinos blancos y de color rojo claro o rojo violáceo, si deriva de vinos tintos.

Olor característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y ésteres vínicos; sabor ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.

b. Contener los componentes del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución, excluyendo el contenido alcohólico.

c. Contener una acidez total, expresada en ácido acético no menor de 5,0% en peso en volumen; una densidad a 15°C, entre 1,015 y 1,020; un residuo seco a 100-105°C, libre de azúcares de 0,75 a 2,0% peso en volumen (con abundantes tartratos) y no menos de 0,1% peso en volumen de cenizas totales (500-550°C), las que no deberán ser fuertemente alcalinas (vinagre procedente de vinos neutralizados).

d. La acidez volátil, expresada en ácido acético: será no menor de 85,0% (peso en volumen) de la acidez total.

e. Podrá contener sustancias reductoras, expresadas en dextrosa, en cantidad no mayor de 0,4% peso en volumen.

f. No deberá contener alcohol etílico en cantidad superior a la décima parte de la acidez total expresada en volumen.

g. No deberá contener más de 0,2% peso en volumen de cloruros expresados en cloruro de sodio, ni más de 0,06% peso en volumen de sulfatos, expresados como sulfato de potasio.

h. Deberá reducir la décima parte de su volumen de solución N/10 de permanganato de potasio y producir fluorescencia a la luz ultravioleta; además el destilado del vinagre de vino neutralizado (que contiene acetil metil carbinol) deberá reducir el reactivo de Fehling en frío (diferencia con el vinagre de alcohol y soluciones de ácido acético).

i. Deberá dar abundante precipitado con el subacetato de plomo (al 20% peso en volumen) y mezclado con dos partes de alcohol absoluto, el

vinagre no deberá dar precipitado alguno (dextrinas, gomas, etc.).

Este producto se denominará: Vinagre o Vinagre de vino.

Artículo 1334 bis (Res. 264, 15/03/1989)

Con la denominación de Vinagre Fino o Vinagre de Vino Fino se entiende al vinagre que responda a las exigencias del Artículo 1334 excepto en el Inc f, elaborado con materias primas que hayan sido debidamente certificadas por la autoridad competente.

Los vinos finos destinados a la elaboración de vinagre deberán ser sanos y libres de toda alteración (acidez volátil en ácido acético no superior a 1,00% peso en volumen).

El vinagre fino deberá tener un contenido mínimo de Prolina de 80 mg por litro.

Podrá contener un máximo de alcohol etílico de 1,5% peso en volumen.

Podrá consignar en el rótulo el agregado del nombre o variedad de uvas del cual procede el vino fino.

Se tomará como referencia para el extracto, las características de la materia prima, la evaluación de acuerdo a la tecnología aplicada y la caída de la acidez fija.

Artículo 1334 tris (RESFC-2025-13-APN-SGS#MS)(Se otorga un plazo de QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO (545) días para su adecuación.)

Con la denominación de Aceto Balsámico se entiende al producto resultante de la mezcla obtenida a partir de mosto de uva o mosto de uva concentrado y/o arrope de uva y vinagre de vino, dando lugar a un vinagre dulce, con un contenido mínimo de azúcar total de 150 g/l.

Este producto podrá ser sometido a cocción para reducir hasta en 50% su volumen, hasta lograr una densidad no menor de 1.06 g/ml a 20°C. Deberá cumplir con las siguientes características organolépticas: color marrón intenso, límpido y brillante; aroma persistente, delicado y ligeramente acético, con posibles matices leñosos; sabor agridulce, equilibrado. Se permitirá la adición de colorante caramelo (INS 150 a,b,c,d) para estabilizar el color, con un límite máximo de 2% del volumen del producto terminado.

Asimismo, deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- Acidez total mínima del 4%, expresada en ácido acético.
- Alcohol etílico residual máximo de 0.5% vol.
- Anhídrido sulfuroso total máximo de 200 mg/l, expresado en dióxido de azufre.
- Cenizas, mínimo de 1 g/kg.
- Extracto seco neto, mínimo 30 g/l.

- Ocratoxina A máxima de 2 µg/kg.

Este producto se rotulará "Aceto Balsámico".

Cuando sea adicionado de ingredientes tales como miel, jalea frutal y/o vinagre de manzana, mostaza, especias, aromatizantes u otros ingredientes contemplados en el presente Código se rotulará "Aceto Balsámico con...." indicando el ingrediente del que se trate. Cuando el producto sea adicionado con aromatizantes, se rotulará "Aceto Balsámico con... saborizado con aromatizante...." completando el primer espacio con el ingrediente agregado (de corresponder) y el segundo espacio con el aroma utilizado.

En el caso que el producto sea sometido a cocción para reducir hasta en 50% su volumen deberá consignarse en el rótulo a continuación de la denominación el término "Reducción".

Se podrá complementar con una etapa de añejamiento, declarando en el rótulo el tiempo de añejado, siempre que esté amparado por certificación oficial y que sea mayor a 6 meses de duración.

No podrán utilizarse términos como: "Extra", "Fino", "Elegido", "Seleccionado", "Reserva", "Superior", "Clásico", "Tradicional", "Estilo Italiano" o cualquier otro término que confunda al consumidor.

Artículo 1334 quater (RESFC-2025-13-APN-SGS#MS) (Se otorga un plazo de QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO (545) días para su adecuación.)

Con la denominación de Aceto Balsámico Tradicional, se entiende el producto obtenido según el método tradicional (método solera) de fermentación acética de mosto de uva fermentado y/o cocido y/o concentrado, que se lleva a cabo en una batería de barriles de leños como: roble, castaño, encina, morera, enebro, fresno, cerezo, acacia y lenga patagónica, durante un tiempo mínimo de 12 años. Esta etapa deberá estar amparada por certificación oficial.

El producto obtenido deberá cumplir con las siguientes características organolépticas: color marrón intenso, límpido y brillante; aroma persistente, delicado y ligeramente acético, con posibles matices leñosos; sabor agridulce, equilibrado.

Así mismo deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- Densidad a 20° C no inferior a 1,20 g/ml.
- Grado alcohólico residual máximo 0,5 % vol.
- Acidez total mínima expresada como ácido acético, del 4,5% peso en volumen.
- Anhídrido sulfuroso total máximo de 100 mg/l, expresado en dióxido de azufre.
- Cenizas mínimo de 1 g/l.
- Extracto seco neto mínimo 30 g/.
- Azúcares reductores mínimo 110 g/l.

— Ocratoxina A máxima 2 µg/kg.

Este producto se rotulará “Aceto Balsámico Tradicional”, pudiéndose consignar la cantidad de años de añejamiento.

No podrán utilizarse términos como “Extra”, “Fino”, “Elegido”, “Seleccionado”, “Reserva”, “Superior”, “Clásico”, “Estilo Italiano”, “Reducción” o cualquier otro término que confunda o sugiera al consumidor otro producto que no sea el preparado por la metodología detallada en el presente artículo.

Artículo 1335 (Res. Conj. SPReI N° 8-E/2017 y SAV N° 8-E/2017)

Los vinagres no vínicos deberán circular bajo las denominaciones que corresponden a su origen y a las que a continuación se definen:

Vinagre de alcohol: Producido por la fermentación acética de disoluciones de alcohol rectificado o neutro.

Deberá ser incoloro, límpido, transparente, sin sedimento, con sabor picante agradable y olor característico del ácido acético puro.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,006 a 1,017; residuo seco a 100-105°C no mayor a 0,45% y trazas de cenizas determinadas a 500-550°C (no más de 0,02%) cualitativamente equivalentes a sales del agua utilizada en la elaboración, acidez total, expresada en ácido acético, no menor 5,0% y acidez volátil, expresada en el mismo ácido, no menor 96,0% de la acidez total.

Podrá mantener cloruros y sulfatos en cantidad no mayor a la que corresponda a los contenidos en el agua utilizada para la dilución del alcohol.

No podrá contener alcohol etílico en cantidad superior a la décima parte de la acidez expresada en volumen.

No podrá colorearse ni aromatizarse, ni aun cuando estas operaciones se declaren en el rótulo.

Este producto se rotulará: Vinagre de alcohol, formando una sola frase, con caracteres de igual tamaño y visibilidad.

El vinagre de alcohol, destilado después de la fermentación acética, deberá dar al análisis residuo seco y cenizas cero (0) o a lo sumo equivalentes a las sales del agua con la que el vinagre se rebajó y se deberá rotular el vinagre de alcohol destilado con caracteres de igual tamaño y visibilidad.

En ningún caso podrá llevar la indicación de la materia prima de origen. Vinagre de azúcar: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcares de origen natural autorizadas por el presente Código.

Este vinagre deberá denominarse: Vinagre de azúcar o Vinagre de..., sacarosa, glucosa, etc., según corresponda.

El vinagre procedente del alcohol de azúcar, de melaza y demás residuos de la fabricación del azúcar, deberá rotularse simplemente: Vinagre de alcohol y como tal, deberá cumplir las exigencias que figuran en el presente Código para el mencionado producto.

Vinagre de cereal: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de cereales y/o de cereales malteados (trigo, maíz, cebada, centeno, etc.) en forma conjunta o separada,

quedando prohibida la hidrólisis mineral para los vinagres que llevan esta designación.

El vinagre de cereal deberá tener caracteres organolépticos propios relacionados a las materias primas que le dan origen: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ambarino claro y olor acético, con un dejo que recuerda al del cereal empleado en la fabricación.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,00 a 1,017, residuo seco de 1,0 a 2,0% y acidez en ácido acético no menos de 4,0%; alcohol por ciento en volumen a 15°C, vestigios.

Deberá denominarse: Vinagre de cereal o Vinagre de alcohol de cereal, según sea su preparación y a continuación o debajo, el nombre de los cereales utilizados en su elaboración.

El vinagre obtenido a partir de alcohol de cereales sometidos a hidrólisis mineral y subsiguiente fermentación acética deberá denominarse simplemente: Vinagre de alcohol, debiendo cumplir las exigencias correspondientes al mismo.

Vinagre de Malta: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de malta (cebada malteada, mediante la diastasa), sin el agregado de otros cereales malteados.

Deberá tener caracteres organolépticos propios: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color amarillo ambarino y olor y sabor a malta.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,00 a 1,017, residuo seco de 1,0 a 2,0%; cenizas no menos de 0,10%; acidez en ácido acético no menos de 4,0%; azúcares reductores de 1,0 a 4,0% y alcohol, por ciento en volumen a 15°C, nomás de 0,50%.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de Malta.

El vinagre elaborado con mezcla de malta y otros cereales, malteados o no, deberá rotularse: Vinagre de cereal o Vinagre de alcohol de cereal, según corresponda y a continuación o debajo del nombre de los cereales, sin especificación alguna el procedimiento de malteado.

Vinagre obtenido de alcohol de malta, deberá cumplir las exigencias de vinagre de alcohol y denominarse simplemente: Vinagre de alcohol.

Vinagre de Miel: Obtenido por fermentación alcohólica, seguida de fermentación acética de soluciones de miel en agua.

Deberá presentar aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ámbar y olor y sabor agrio agradable que recuerda al de la miel.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,020 a 1,047; residuo seco de 1,0 a 3,0%; acidez total en ácido acético 4,0% y alcohol por ciento en volumen a 15°C, vestigios.

El vinagre de miel no deberá acusar reacción positiva de dextrina (eritrodextrinas) que revelan presencia de glucosa industrial en la miel.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de miel.

Vinagre de Sidra: Obtenido por fermentación acética de sidra mediante el empleo de levadura seleccionada (*Acetobacteraceti*) y oxígeno, para transformar el alcohol en ácido acético.

Deberá tener color amarillo rojizo y olor y sabor correspondiente al de la sidra.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,011 a 1,020; residuo seco: de 1,0 a 2,0%; acidez total expresada en ácido acético no menos de 4,0%; cenizas, aproximadamente 0,3% (con elevada proporción de malatos); alcohol 10% de la acidez total y azúcares de 0,5 a 2,0%. Además deberá precipitar por el subacetato de plomo. Este producto deberá denominarse: Vinagre de sidra.

Vinagre de cerveza: Obtenido por fermentación acética de cerveza de título alcohólico adecuado.

Deberá tener color amarillo y sabor agrio y amargo, que recuerde al de la malta y el lúpulo.

No deberá contener sustancias amargas distintas a las del lúpulo.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1.017 a 1,040; residuo seco de 1,0 a 2,5%, cenizas aproximadamente 0,25%; acidez mínima en ácido acético 4,0%; alcohol máximo 10% de la acidez total. Además su residuo deberá tener una fuerte proporción de proteínas y fosfatos, presencia de maltosa y ausencia de tartratos. Deberá precipitar por el alcohol absoluto (1+2).

Este producto deberá denominarse: Vinagre de cerveza.

Vinagre de fruta: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones y/o cocimientos de fruta fresca en diferentes grados de maduración (no pasas) o fermentación alcohólica completa seguida de fermentación acética del jugo obtenido por expresión de fruta fresca (no jugos concentrados); uvas, manzanas, peras, ciruelas, ananás, limones, u otras frutas, utilizadas en forma separada o en mezclas.

Deberá tener caracteres organolépticos propios, relacionados a las materias primas que le dan origen.

Este producto deberá denominarse Vinagre de..., consignando en el espacio en blanco el nombre de la o las frutas utilizadas, en orden decreciente de sus proporciones.

Queda prohibido en la elaboración de vinagre de fruta utilizar los desechos de fruta (cáscaras, centros, etc.) procedentes de las fábricas de dulces y licores, y el agregado de azúcares a la fruta fresca utilizada como materia prima o al jugo obtenido de ella.

Vinagre de arroz: Obtenido por el método tradicional de fermentación a partir de los granos descascarados, sanos y limpios de esta gramínea.

Deberá tener caracteres organolépticos (color claro y olor suave) propios y deberá denominarse: Vinagre de arroz.

Vinagre de suero de leche: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente acetificación de soluciones azucaradas de suero de leche.

Deberá presentar caracteres organolépticos propios: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color amarillo claro, olor y sabor agrio agradable que recuerda al de la leche ácida.

Deberá acusar reacción positiva del ácido láctico.

Los vinagres no contemplados específicamente por el presente Código, para su aprobación por la autoridad sanitaria deberán responder, por sus caracteres organolépticos a la composición normal de sus primeras materias y contener una acidez mínima de 4,0%.

Artículo 1337 (Res. 80, 13/01/1982)

En el caso particular, en el cual no se indique el nombre de la acidificante, podrá utilizarse cualquier vinagre de los admitidos por este Código, con la salvedad de colocar en el rótulo del producto que se libre a la venta, la denominación completa del mismo; por ejemplo: Pickles en vinagre de alcohol.

Si en la formulación de un producto determinado figura como componente un vinagre en particular, por ejemplo: Vinagre de Malta, su indicación en el rotulado será facultativa del elaborador o fabricante del mismo, si la denominación se consigna, ésta deberá ser completa, por ejemplo: Chutney preparado con vinagre de malta.

Artículo 1338

Los frascos de vinagre, encurtidos (pickles, mostaza y todos los productos a base de vinagre no podrán llevar cápsulas metálicas con más de 1% de plomo y de 0,01% de arsénico, a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho mediante una hoja de estaño fino (con 1% de plomo como máximo) que tenga por lo menos un espesor de medio décimo de milímetro; de una hoja de aluminio o de cualquier materia impermeable o inatacable luego de media hora de ebullición, en una solución de ácido acético al 4% adicionada de 5g de cloruro de sodio y de 0,25 g de ácido cítrico.

Res. GMC Nº 08/06. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 67/2007 y SAGPyA 195/2007, 30/05/2007.

ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MAXIMAS PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 13: SALSAS Y CONDIMENTOS

**SIGNACIÓN DE ADITIVOS
CATEGORÍA 13 – SALSAS Y CONDIMENTOS**

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGORIA 13 – MOLHOS E CONDIMENTOS			
Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACION MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
13.1. CONDIMENTOS VEGETALES O ESPECIAS			
13.1. CONDIMENTOS VEGETAIS OU ESPECIARIAS			

	ANTIAGLUTINANTE E/ ANTIHUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos los autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
13.2. SALSAS EMULSIONADAS (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa)			
13.2. MOLHOS EMULSIONADOS (incluyendo molhos a base de maionese)			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos los autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico o (L+)-	Ácido tartárico (L+)-	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos los autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato disódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotásico, tartarato ácido de potásio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-	Tartarato dipotásico, tartarato de	0,5 (como ác. tartárico)

	Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	potássio	
--	---------------------------------------	----------	--

338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339i	Sodio- (mono) Fosfato, Sodio Monofosfato , Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio- (di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio- (tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)

340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico,	0,5 (como P ₂ O ₅)

		Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 i	Calcio-(mono)- Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)- Ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)

341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio-(di) Ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)

450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vi	Calcio-(di) Difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vi i	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)

	Difosfato Diácido		
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ butilhidroquinona terciaria	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ Butil hidroquinona terciária	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno,	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/

	BHT		sobre o teor
--	-----	--	--------------

			de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR/ Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,05
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,05
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Subset, laca de Al	Amarelo Crepúsculo FCF, Amarelo Sunset, laca de Al	0,05
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,05
122	Azorrubina	Azorrubina	0,05
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,05
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,05
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,05
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,05
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>

150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II – proceso sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – proceso amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – proceso sulfito- amônia	<i>quantum satis</i>

151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,05
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	<i>quantum satis</i>
155	Marrón HT	Marrom HT	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo- 8'Caroten al	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'- Caroten oico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
161g	Cantaxantina	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>

CONSERVADOR			
200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (com o ác.sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác.sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác.sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
CONSERVADOR			
200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,1

201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (com o ác.sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác.sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác.sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
EMULSIONANTE		EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR / Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)

		de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	
--	--	---	--

340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato, Polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5

436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)

		Dissódico, Pirofosfato Dissódico	
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vi i	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diacido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)

452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452iv	Calcio Polifosfatos	Polifosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos con ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres de ácidos grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, SacaroÉsteres	Ésteres grasos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos con sacarose	1,0
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0

	grasos con propilenglicol		
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	1,0
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	1,0
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,5
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	1,0

	ESPESANTE	ESPESSANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,8
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
339 i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico,	0,5 (como P ₂ O ₅)
		Hidrogênio Monofosfato Dissódico	
339 iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)

340 i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5

434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato, Polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450 i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)

		Pentassódico	
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 i	Hexametáfosfato de sodio, Polifosfato de sodio	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametáfosfato de	0,5 (como P ₂ O ₅)

		Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	
452 ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetáfosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres de ácidos grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, SacaroÉsteres	Ésteres grasos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarose	1,0
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicéridos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo con propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato	1,0

	estearoil lactilato	de sódio	
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	1,0
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,5
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR / Todos los autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	

385	Sodio-(di) EDTA Calcio, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
13.3. MAYONESA			
13.3. MAIONESE			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR / Todos los autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido fosfórico, ácido orto-	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)

	fosfórico		
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciaria, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,01 (como curcumina)
140 i	Clorofila	Clorofila	0,05
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	0,05
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-Caroteno (sintético identico ao natural)	0,01
160 a ii	Carotenos: Extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,01
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprica, capsorubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-Apo-8'-Caroten al	Beta-apo-8'-carotenal	0,01

160 f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta-Apo-8'-Caroten oico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161 b	Luteína	Luteína	0,05
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
401	Sodio Alginato	Alginato de sódio	0,1
402	Potasio Alginato	Alginato de potássio	0,1
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	Carragenina (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,1
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	Goma Jataí, alfarroba, caroba, Goma garrofina	0,1
412	Goma Guar	Goma guar	0,1
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	Goma adragante, tragacanto	0,1
414	Goma Arábica, Goma Acacia	Goma acácia, arábica	0,1
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	Goma xantana	0,1
417	Goma Tara	Goma tara	0,1
440	Pectina, Pectina	Pectina, pectina amidada	0,1

	Amidada		
460 i	Celulosa Microcristalina	Celulose microcristalina	0,1
466	Carboximetilcelulos Sódica	Carboximetil celulose sódica	0,1
	SECUESTRANTE	SECUESTRANTE	

385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
-----	--	--	--------

13.4. SALSAS NO EMULSIONADAS

13.4. MOLHOS NÃO EMULSIONADOS

	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartarico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)

338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato,	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido	0,5 (como P ₂ O ₅)

	Sodio-(di) Ortofosfato	Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	
339 iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)

340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 i	Calcio-(mono)- Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)- Ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico,	0,5 (como P ₂ O ₅)

		Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado,	0,5 (como P ₂ O ₅)

		Fosfato de Cálcio	
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vi	Calcio-(di) Difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vi i	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diacido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio,	0,5 (como P ₂ O ₅)
		Tripolifosfat o Pentassódi co	

451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
	ANTIESPUMANTE	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	COLORANTE (excepto para productos	CORANTE (exceto para produtos cuja denominação inclui a palavra tomate)	

	cuya denominación		
--	-------------------	--	--

	incluya la palabra tomate)		
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,05
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,05
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Subset, laca de Al	Amarelo Crepúsculo FCF, Amarelo Sunset, laca de Al	0,05
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ y Ca	0,05
122	Azorrubina	Azorrubina	0,05
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,05
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,05
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,05
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, Carmin de Índigo, laca de Al	0,05
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>

150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II – proceso sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – proceso amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – proceso sulfito- amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,05
153	Carbón vegetal	Carvão Vegetal	0,05

155	Marrón HT	Marrom HT	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno: sintético identico ao natural	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (Como Bixina)
160 c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, Capsorubina, Capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8' Caroten al	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'- Caroten oico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
161g	Cantaxantina	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1

201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
	ESPESANTE	ESPESSANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)

339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de	0,5 (como P ₂ O ₅)

		Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,1
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5

433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5
450 i	Disódio pirofosfato, disódio dihidrógeno difosfato, disódio dihidrógeno pirofosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 ii	Sódio (tri) difosfato, sódio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Sódio (tetra) difosfato, sódio (tetra) pirofosfato,	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)

450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, Tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, Tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	0,3
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres grasos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarose	1,0

474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0
-----	---	--	-----

477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,25
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,25
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,4
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,4
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,4
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,4
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	AGENTE DE FIRMEZA	AGENTE DE FIRMEZA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)

339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
-------	--	---	---

339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto- fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto- fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico,	0,5 (como P ₂ O ₅)

	Neutro	Pirofosfato de Potássio	
451i	Sódio (penta) trifosfato, sódio tripolifosfato, sódio trifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potásio (penta) trifosfato, potásio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452i	Sódio tetrapolifosfato,	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)

	sodio metafosfato, sodio hexametfosfato , sal de Graham	Insolúvel, Hexametfosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetfosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
	GELIFICANTE	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacet at o de cálcio e dissódico	0,0075
451ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
13.5. KETCHUP			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de	0,5 (como ác. tartárico)

		potássio	
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	

Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
	ESPELANTE	ESPELANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
13.6. MOSTAZA DE MESA			
13.6. MOSTARDA DE MESA			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5 (como ác. tartárico)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)

335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
ANTIOXIDANTE		ANTIOXIDANTE	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR / Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
220	Azufre dióxido	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,025
221	Sodio Sulfito	Sulfito de Sódio	0,025 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,025 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de Sódio	0,025 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,025 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,025 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,025 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,025 (como SO ₂)
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciaria, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumin a	Curcumina, cúrcuma	0,03 (como curcumin a)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>

101 ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al (sólo para mostaza preparada con Sinapis alba)	Tartrazina, laca de Al (Somente para mostarda preparada com Sinapis alba)	0,03
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleina	0,03
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Subset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, Amarillo Subset, laca de Al	0,03
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,03
122	Azorrubina	Azorrubina	0,03
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,03

129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,03
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,03
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,03
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,03
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,03
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	0,03
155	Marrón HT	Marrom HT	0,03

160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico al natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: Extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, Capsorubina, Capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	Licopeno	0,03
160 e	Beta-Apo-8'Caroten al	Beta-apo-8'carotenal	0,03
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenico	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,03
161 b	Luteína	Luteína	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliza)	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Ácido Sorbico	Ácido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzoico)

	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
481i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,25
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,25
	GELIFICANTE	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075

13.7. SALSAS DESHIDRATADAS

13.7. MOLHOS DESIDRATADOS

Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, y los mismos aditivos para cada función que en las subcategorías 13.2 y 13.4, en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para las subcategorías 13.2 y 13.4. Se admite también el uso de antiaglutinantes/ antihumectantes y de un regulador de acidez adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:

Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, e os mesmos aditivos para cada função que nas subcategorias 13.2 e 13.4 , em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para as subcategorias 13.2 e 13.4. Admite-se também o uso de antiemectantes/ antiaglutinantes e de um regulador de acidez adicional em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos conforme indicado a seguir:

	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
262 ii	Sodio diacetato, Sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, Diacetato ácido de sódio	0,25
	ANTIEMECTANTE E/ ANTIAGLUTINANTE	ANTIEMECTANTE E/ ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
13.8. CONDIMENTOS PREPARADOS			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIUMECTANT E/ ANTIAGLUTINANTE	ANTIUMECTANTE / ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de	0,5 (como P ₂ O ₅)

		Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	
556	Calcio y Aluminio Silicato	Silicato de Cálcio e Aluminio	3,0
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
310	Propil Galato	Galato de propila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciaria, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Cochinilla, ácido carminico, carmin, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II – sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – amônia	<i>quantum satis</i>

150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-Caroteno (sintetico identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>

160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Paprika, capsantina, capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Caroten al	Beta-apo-8'caroten al	0,05
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Caroten oico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzoico)
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	ESPELANTE	ESPELANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>	
	GELIFICANTE	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>	
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
13.9. SAL Y SALES ADICIONADAS			
13.9. SAL E SAIS COM ADIÇÃO			
	ANTIUMECTANTE / ANTIAGLUTINANTE	ANTIUMECTANTE / ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	1,0 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	1,0 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	1,0 (como P ₂ O ₅)

381	Férrico amónico citrato	Citrato de ferro amoniacal	0,0025 (expresado/expresado como Fe)
-----	-------------------------	----------------------------	---

470 i	Magnesio Estearato, compuesto	Estearato de magnésio	2,0
535	Sodio Ferrocianuro	Ferrocianeto de sódio	0,002 (solos o en combinación, expresados como ferrocianuro de potasio anhidro) / (sózinho ou em combinação expreso como ferrocianeto de potássio anidro)
536	Potasio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Potássio	
538	Calcio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Calcio	
556	Calcio y Alumínio Silicato	Silicato de Calcio e Alumínio	1,0
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos los autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos los autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
13.10. VINAGRE Y OTROS FERMENTADOS ACÉTICOS (vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagres de “materia(s) prima(s) de origen no vínico”)			
13.10. VINAGRE E FERMENTADOS ACÉTICOS (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de “matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho”)			
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (excepto ácido acético y sus sales) /Todos los autorizados como BPF no MERCOSUL (exceto ácido acético e seus sais)			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)

336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotásico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotásico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>	
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>	
	COLORANTE	CORANTE	
150 a	Caramelo I- Simple (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo I- simples (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caústico (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II- processo sulfito caústico (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III- processo amônia (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV- processo sulfito-amônia (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
163ii	Extracto de cáscara de Uva, solamente para vinagres de vino tinto	Extrato de casca de uva (somente para vinagres de vinho tinto)	<i>quantum satis</i>

	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
220	Azufre dióxido	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02
221	Sodio sulfito	Sulfito de sódio	0,02 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,02 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,02 (como SO ₂)
224	Potasio metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,02 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
RESALTADOR DE SABOR / REALÇADOR DE SABOR			

Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes	
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR / Todos los autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
SECUESTRANTES/ SEQUESTRANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR / Todos los autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não poderá ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.