

Decreto Ejecutivo Nº 37294-COMEX-MEIC-S**RESOLUCION No. 283-2012 (COMIECO-LXII) DEL CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA, DEL 14 DE MAYO DE 2012 Y SU ANEXO, REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.04.54:10 ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS. ADITIVOS ALIMENTARIOS.****CONSIDERANDO:**

Que de conformidad con los artículos 38, 39 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana -Protocolo de Guatemala-, modificado por la Enmienda del 27 de febrero de 2002, el Consejo de Ministros de Integración Económica tiene bajo su competencia los asuntos de la Integración Económica Centroamericana y, como tal, le corresponde aprobar los actos administrativos del Subsistema Económico;

Que de acuerdo con el artículo 15 de ese mismo instrumento jurídico regional, los Estados Parte tienen el compromiso de constituir una Unión Aduanera entre sus territorios, la que se alcanzará de manera gradual y progresiva, sobre la base de programas que se establezcan al efecto, aprobados por consenso;

Que en el marco del proceso de conformación de la Unión Aduanera, los Estados Parte han alcanzado importantes acuerdos en materia de Aditivos Alimentarios en Alimentos y Bebidas Procesadas, que requieren la aprobación del Consejo;

Que los Estados Parte, en su calidad de Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC), notificaron al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio, de conformidad con lo establecido en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, el Proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios;

Que los Estados Parte, concedieron un plazo prudencial a los Estados Miembros de la OMC para hacer observaciones al proyecto de Reglamento notificado tal y como lo exige el numeral 4), párrafo 9 del artículo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, observaciones que fueron debidamente analizadas y atendidas en lo pertinente;

Que de conformidad con el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, los Miembros preverán un plazo prudencial entre la aprobación de los reglamentos técnicos y su entrada en vigor, con el fin de dar tiempo a los productores para adaptar sus productos o sus métodos de producción a lo establecido en los reglamentos;

Que de conformidad con el párrafo 3 del Artículo 55 del Protocolo de Guatemala, se recabó la opinión del Comité Consultivo de Integración Económica,

POR TANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1, 3, 5, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 39, 52 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana -Protocolo de Guatemala-,

RESUELVE:

1. Aprobar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS. ADITIVOS ALIMENTARIOS, en la forma que aparece como Anexo de esta Resolución y forma parte integrante de la misma.
2. La presente Resolución entrará en vigencia el 14 de noviembre de 2012 y será publicada por los Estados Parte.
3. No obstante lo anterior, las empresas contarán con un plazo de hasta seis (6) meses, posterior a la entrada en vigencia de este Reglamento para agotar el inventario de las etiquetas con que cuenten.
4. En un plazo de un (1) año, a partir de la presente Resolución, se deberán actualizar e incorporar las referencias de los aditivos establecidos en el Reglamento.

Tegucigalpa, Honduras, 14 de mayo de 2012

Anabel González Campabadal
Ministra de Comercio Exterior
de Costa Rica

José Armando Flores Alemán
Ministro de Economía
de El Salvador

Sergio de la Torre
Ministro de Economía
de Guatemala

José Adonis Lavaire
Ministro de Industria y Comercio
de Honduras

Orlando Solórzano Delgado

Ministro de Fomento, Industria y Comercio
de Nicaragua

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN No. 283-2012 (COMIECO-LXII)**REGLAMENTO TÉCNICO
CENTROAMERICANO****RTCA 67.04.54:10**

Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento técnico es una adaptación de la norma Codex Stan 192-1995. (Rev. 6-2005) Norma General de Aditivos Alimentarios.

ICS 67.050

RTCA 67.04.54:10

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
 - Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
 - Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
 - Secretaría de Industria y Comercio, SIC
 - Ministerio de Economía Industria y Comercio, MEIC
-

INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización y de Reglamentación Técnica a través de los Entes de Reglamentación Técnica de los Países de la Región Centroamericana, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los Reglamentos Técnicos. Están conformados por representantes de los sectores Académico, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno.

Este Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas. Aditivos Alimentarios; fue adoptado por los Subgrupos de Alimentos y Bebidas y de Medidas de Normalización de la Región Centroamericana. La oficialización de este Reglamento Técnico, conlleva la aprobación por el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO).

Por Guatemala

Ministerio de Salud y Asistencia Social

Por El Salvador

Ministerio de Salud

Por Nicaragua

Ministerio de Salud

Por Honduras

Secretaría de Salud

Por Costa Rica

Ministerio de Salud

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

1.1 Establecer los aditivos alimentarios y sus límites máximos permitidos en las diferentes categorías de alimentos.

1.2 En los alimentos que se comercialicen en el territorio de los Estados Parte sólo se permitirá el uso de los aditivos alimentarios que se indican en este Reglamento Técnico, de acuerdo con las disposiciones del mismo.

1.3 No se incluyen los coadyuvantes de elaboración, ni las sustancias que se utilizan habitualmente como ingredientes.

2. DEFINICIONES

2.1 Aditivo alimentario: cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí misma ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaque, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque directa o indirectamente, el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten sus características. Esta definición no incluye los contaminantes, ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

2.2 Alimento: toda sustancia procesada, semiprocada o no procesada, que se destina para la ingesta humana, incluidas las bebidas, la goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de "alimentos", pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni los productos que se utilizan como medicamentos.

2.3 Alimento similar: aquellos productos de apariencia y propiedades organolépticas semejantes a las del producto original, cuyos ingredientes básicos son diferentes, pero cumplen con las mismas propiedades funcionales.

2.4 Coadyuvante de elaboración: toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

2.5 Dosis máxima de uso de un aditivo: es la concentración más alta de éste respecto de la cual la Comisión del Codex Alimentarius ha determinado que es funcionalmente eficaz en un alimento o categoría de alimentos y ha acordado que es inocua. Por lo general se expresa como mg de aditivo por kg de alimento.

La dosis de uso máxima no suele corresponder a la dosis de uso óptima, recomendada o normal. De conformidad con las buenas prácticas de manufactura la dosis de uso óptima, recomendada o normal, difiere para cada aplicación de un aditivo y depende del efecto técnico previsto y del alimento específico en el cual se utilizaría dicho aditivo, teniendo en cuenta el tipo de materia prima, la elaboración de los alimentos y su almacenamiento, transporte y manipulación posteriores por los distribuidores, los vendedores al por menor y los consumidores.

2.6 Ingesta diaria admisible (IDA) es una estimación efectuada por el JECFA de la cantidad de aditivo alimentario, expresada en relación con el peso corporal, que una persona puede ingerir diariamente durante toda la vida sin riesgo apreciable para su salud (se refiere normalmente a una persona estándar de 60 kg).

2.7 Ingesta diaria admisible “no especificada” (NE) es una expresión que se aplica a las sustancias alimentarias de muy baja toxicidad que, teniendo en cuenta los datos (químicos, bioquímicos, toxicológicos y de otro tipo) disponibles, la ingestión alimentaria total de la sustancia que deriva de su uso en las dosis necesarias para conseguir el efecto deseado y de su concentración admisible anterior en los alimentos, no representa, en opinión del JECFA, un riesgo para la salud. Por ese motivo, así como por las razones expuestas en las distintas evaluaciones del JECFA, este organismo no considera necesario asignar un valor numérico a la ingestión diaria admisible. Todo aditivo que satisfaga este criterio deberá emplearse conforme a las buenas prácticas de manufactura que se definen más adelante en el apartado 4.2.

2.8 Ingrediente: Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

2.9 Producto lácteo recombinado: Es el producto resultante de la combinación de materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en sus formas conservadas, con o sin adición de agua, para obtener la composición apropiada del producto lácteo.

2.10 Producto lácteo reconstituido: Es el producto lácteo resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco.

2.11 Producto lácteo modificado: Productos que se hayan modificado mediante la adición o

extracción de constituyentes de la leche, siempre que se mantengan las características esenciales del producto y que se detallen en las normas correspondientes.

2.12 Saborizante/aromatizante artificial: es aquel producto que en su formulación incluye, en una proporción cualquiera, componentes que no se encuentran naturalmente en productos animales o vegetales y son obtenidos por síntesis química.

2.13 Saborizante/aromatizante idéntico a natural: es aquel producto obtenido por procesos físicos, microbiológicos, enzimáticos, de síntesis química o de aislamiento por procesos químicos, cuya formulación incluye componentes idénticos a los existentes en la naturaleza.

2.14 Saborizante/aromatizante natural: al producto puro de estructura química definida o al preparado saborizante de estructura química no definida, concentrado o no, que tiene características saporíferas y son obtenidos por un proceso físico, microbiológico o enzimático a partir de productos de origen vegetal o animal.

3. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS

3.1 CCAA: Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios.

3.2 UE: Unión Europea

3.3 CFR: Código Federal de Regulaciones de los Estados Unidos de América.

3.4 FAO: Organización Mundial para la Alimentación y la Agricultura (por sus siglas en inglés).

3.5 FDA: Administración de Alimentos y Medicamentos (por sus siglas en inglés) del Gobierno de los Estados Unidos de América.

3.6 FEMA: Asociación Internacional de Manufactureros de Extractos y Saborizantes (por sus siglas en inglés).

3.7 IDA : Ingesta diaria admisible

3.8 JECFA: Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios y Contaminantes de la FAO/OMS (por sus siglas en inglés).

3.9 mg/kg= miligramos por Kilogramo.

3.10 OMS= Organización Mundial de la Salud.

3.11 BPM =Buenas Prácticas de Manufactura

3.12 SCA = Sistema de Clasificación de Alimentos

3.13 IOFI: La organización Internacional de la Industria de Saborizantes (por sus siglas en inglés)

4. PRINCIPIOS GENERALES

4.1 El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos para la salud del consumidor y no le induce a error o a engaño, y si desempeña una o más de las funciones establecidas por este Reglamento y los requisitos señalados a continuación, y sólo cuando estos objetivos no puedan alcanzarse por otros medios que sean económica y tecnológicamente viables:

a) Conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencionada en la calidad nutricional de un alimento estaría justificada en las circunstancias indicadas en el inciso b) y también en otras circunstancias en las que el alimento no constituye un componente importante de una dieta normal.

b) Proporcionar los ingredientes o constituyentes necesarios para los alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales.

c) Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades sensoriales, a condición de que ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de

forma que no induzca a engaño al consumidor.

d) Proporcionar ayuda para la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento, a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones.

4.2 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

Todos los aditivos alimentarios regulados por las disposiciones de este Reglamento Técnico Centroamericano se emplearán conforme a las condiciones siguientes:

- a)** Cantidad máxima establecida en cada categoría
- b)** Buenas Prácticas de Manufactura: la cantidad de aditivo que se añada al alimento se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado.
- c)** La cantidad de aditivo que pase a formar parte del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tenga por objeto obtener ningún efecto físico o técnico en el alimento mismo, se reducirá en la mayor medida que sea razonablemente posible.

4.3. ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS.

Los aditivos alimentarios empleados de acuerdo con el presente Reglamento deberán ser de calidad alimentaria apropiada y satisfacer en todo momento las especificaciones de identidad y pureza aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius, o bien, en ausencia de tales especificaciones, las especificaciones apropiadas elaboradas por los organismos nacionales o internacionales competentes. Por lo que respecta a la inocuidad, la calidad alimentaria se logra ajustando los aditivos a sus especificaciones en conjunto (y no simplemente mediante criterios individuales) y mediante su producción, almacenamiento, transporte y manipulación en armonía con las buenas practicas de manufactura.

4.4. CONDICIONES APLICABLES A LA TRANSFERENCIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS.

Además de la adición directa, los aditivos pueden estar presentes en un alimento como resultado de la transferencia a partir de materias primas o ingredientes utilizados para producirlo, con sujeción a las siguientes condiciones:

- a)** El uso del aditivo es aceptable en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) de acuerdo con el presente reglamento;
- b)** Que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada en el presente reglamento;
- c)** Que el alimento al que se transfiera el aditivo no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría como resultado del empleo de las materias primas o los ingredientes en condiciones tecnológicas o prácticas de fabricación apropiadas, en consonancia con las disposiciones del presente reglamento;
- d)** Se permite la presencia de un aditivo en una materia prima u otro ingrediente si tal materia prima o el ingrediente se utiliza exclusivamente en la preparación de un alimento que se ajusta a las disposiciones del reglamento específico.

4.5. ALIMENTOS EN LOS QUE ES INACEPTABLE LA TRANSFERENCIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS.

La transferencia de aditivos alimentarios a partir de materias primas o ingredientes es inaceptable en aquellos alimentos pertenecientes a las siguientes categorías, a menos que en los cuadros 1 y 2 de este Reglamento figure una disposición sobre aditivos alimentarios para la categoría especificada.

- a) Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.
- b) Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños.

4.6 En los casos en que se incorporen en un alimento dos o más aditivos con una misma función, a los cuales se les haya asignado un límite máximo, la suma de las concentraciones empleadas, no podrá ser superior al límite máximo autorizado para aquel aditivo al cual se le ha fijado la concentración más alta, respetando el límite máximo de cada uno de los aditivos empleados, excepto que existan métodos analíticos para determinación cuantitativa de cada uno de los aditivos o que sea comprobable que es requerido el uso de cada nivel máximo individual para la combinación de dos o más aditivos con el fin de obtener el efecto físico o tecnológico que los mismos están destinados a lograr.

4.7 Si un aditivo alimentario cumple más de una función tecnológica y aparece clasificado sólo en una de ellas, se entiende como autorizado para las otras funciones dentro de los límites indicados en la sección 8.

5 CLASIFICACIÓN DE LOS GRUPOS FUNCIONALES

| # | Clases funcionales | Definiciones | Subclases |
|---|---|--|--|
| 1 | Ácidos | Aditivos alimentarios que incrementan la acidez y/o le confieren un sabor ácido | Acidificante |
| 2 | Reguladores de la acidez o acidulante o acidificante | Aditivos alimentarios que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento | Acidos, acidificantes, álcalis, bases, soluciones reguladoras, agentes reguladores, agentes de regulación del pH |
| 3 | Antiaglutinantes o anticompactante o antipelmasante. | Aditivos alimentarios que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras | Agentes antiadherentes, agentes de secado, polvos para empolver |
| 4 | Antiespumantes | Aditivos alimentarios que impiden o reducen la formación de espuma | Eliminadores de espuma |
| 5 | Antioxidantes | Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación, por ejemplo, la ranciedad de la grasa y cambios de color | Sinérgicos de antioxidantes, agentes secuestrantes |
| 6 | Agentes Blanqueadores | Aditivos alimentarios utilizados para decolorar un alimento. Los agentes blanqueadores no contienen pigmentos (no usados en harina) | Agentes Blanqueadores |

| | | | |
|----|---|---|---|
| 7 | Incrementadores del volumen | Aditivos alimentarios que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible | Agente de relleno |
| 8 | Gasificantes | Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un alimento. | Gasificantes |
| 9 | Vehículos | Aditivo alimentario usado para disolver, diluir, dispersar o de lo contrario modificar físicamente un aditivo alimentario o nutriente sin alterar su función (sin ejercer un efecto tecnológico por sí mismo) para facilitar la manipulación, aplicación o uso del aditivo alimentario o nutriente. | Vehículo, disolventes inertes, sustancias inertes portadoras de nutrientes, diluyentes de otros aditivos alimentarios, agentes encapsuladores |
| 10 | Colorantes o color | Aditivos alimentarios que dan o restituyen color a un alimento. Quedan autorizado el uso de las laca de aluminio preparadas a partir de los colorantes mencionados en los anexos I II y III | Colorantes, pigmentos de decoración, colorantes de superficie |
| 11 | Agentes de retención de color | Aditivos alimentarios que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento | Agentes de retención de color, fijadores de color, estabilizadores del color, Colorantes adjuntos |
| 12 | Emulsionantes o emulsificante | Aditivos alimentarios que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases en un alimento. | Plastificantes, agentes dispersantes, agentes tensoactivos, inhibidores de la cristalización, correctores de la densidad aromatizantes en las bebidas, estabilizadores de una suspensión, agentes enturbiadores |
| 13 | Sales emulsionantes o emulsificantes | Aditivos alimentarios que se utilizan en la elaboración de alimentos procesados para reordenar las proteínas del mismo a fin de prevenir la separación de la grasa | Agentes de fusión |
| 14 | Agentes endurecedores | Aditivos alimentarios que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o mantener un gel | |
| 15 | Acentuadores del aroma | Aditivos alimentarios que realzan el sabor y/o el perfume que tiene un alimento | Modificadores del aroma, aromatizantes sinérgicos |

| | | | |
|----|--|---|---|
| 16 | Agentes de tratamiento de las harinas | Aditivos alimentarios que se añaden a la harina para mejorar sus cualidades de horneado o su color. | Blanqueadores de las harinas, mejoradores de harina, acondicionadores de masa, reforzadores de la masa |
| 17 | Espumantes | Aditivos alimentarios que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido | Agentes de batido, agentes de aireación |
| 18 | Agentes gelificantes | Aditivos alimentarios que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel | |
| 19 | Agentes de glaseado | Aditivos alimentarios que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confiere a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora | Agentes sellantes, agentes de revestimiento, agentes de acabado, agentes de glaseado, agentes formadores de película |
| 20 | Humectantes | Aditivos alimentarios que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de un escaso contenido de humedad en la atmósfera | Agentes de retención de humedad, agentes humectantes |
| 21 | Gases de envasado | Aditivos alimentarios gases, introducidos en un envase durante su llenado con un alimento o después de él | |
| 22 | Sustancias conservadoras o preservantes | Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiendo a éstos del deterioro ocasionado por microorganismos | Conservadores antimicrobianos, agentes antimicóticos, agentes de control de bacteriófagos, agentes antipardeado, agentes fungistáticos, agentes inhibidores de mohos y hongos filamentosos, sinergistas antimicrobianos |
| 23 | Propulsores | Aditivos alimentarios gases que expulsan un alimento de un recipiente | |
| 24 | Leudantes o agente leudante | Aditivos alimentarios o combinaciones de aditivos alimentarios que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa | |
| 25 | Secuestrantes | Aditivos que controlan la disponibilidad de un catión | |
| 26 | Estabilizadores o estabilizante | Aditivos alimentarios que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias no miscibles en un alimento | Estabilizadores de espuma, estabilizadores coloidales, emulsiones estabilizadores |
| 27 | Edulcorantes | Aditivos alimentarios (diferentes del azúcar) que confieren a un alimento un sabor dulce | Edulcorantes intensos, edulcorantes masivos |

| | | | |
|----|-------------------|--|--|
| 28 | Espesantes | Aditivos alimentarios que acrecientan la viscosidad de un alimento | Agentes de soporte, aglutinantes, texturizadores |
|----|-------------------|--|--|

6. CLASIFICACION DE LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS

El sistema de clasificación de alimentos es un instrumento para la asignación de usos de aditivos alimentarios autorizados por este Reglamento y aplica a todos los alimentos, inclusive aquellos en los que no se permiten aditivos. Los descriptores de las categorías de alimentos no deberán considerarse como denominaciones legales de los productos ni se destinan para fines de etiquetado.

El sistema de clasificación de alimentos está basado en los siguientes principios:

- a) Es un sistema jerárquico, lo que significa que cuando se permite el uso de un aditivo en una categoría general, se permite dicho uso en todas sus subcategorías, a menos que se indique otra cosa. Asimismo, cuando se permite un aditivo en una subcategoría, su uso también se permite en otras subcategorías subsiguientes (dentro de esa subcategoría).
- b) Se basa en descriptores de productos alimenticios tal como se comercializan, a menos que se indique otra cosa.
- c) Tiene en cuenta el principio de transferencia. En consecuencia no es necesario mencionar específicamente en el sistema de clasificación de los alimentos compuestos, como por ejemplo las comidas preparadas, porque pueden contener, proporcionalmente, todos los aditivos permitidos en sus componentes, a menos que el alimento compuesto necesita un aditivo que no está autorizado en ninguno de sus componentes.
- d) Se utiliza para simplificar la información sobre los usos de los aditivos alimentarios para la compilación de este reglamento.

7. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS (SCA)

Descriptores de las categorías de alimentos:

01.0 Productos lácteos y productos similares, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0:

Comprende todos los tipos de productos lácteos que se obtienen de la leche de los animales de ordeño (p. ej., la vaca, oveja, cabra, búfala). En esta categoría, un producto “simple” es un producto que no está aromatizado, no contiene frutas, hortalizas u otros ingredientes que no sean lácteos, ni está mezclado con otros ingredientes que no sean lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo autoricen. Los productos similares son aquellos en los que la grasa de la leche se ha sustituido parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.

01.1 Leche y bebidas lácteas, Saborizadas o fermentadas:

Comprende todos los productos lácteos líquidos, naturales y aromatizados, a base de leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa e íntegra.

01.1.1 Leche y suero de mantequilla (simple):

Comprende únicamente los productos líquidos naturales. Incluye la leche natural reconstituida y recombinada que contenga únicamente ingredientes lácteos.

01.1.1.1 Leche (simple), recombinada, reconstituida

La leche líquida se obtiene de los animales de ordeño (p. ej., vacas, ovejas, cabras, búfalas). La leche suele tratarse térmicamente mediante pasterización, tratamientos de temperatura ultraelevada (UHT) o esterilización. Incluye la leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y íntegra.

01.1.1.2 Suero de mantequilla (simple):

El suero de mantequilla es el líquido prácticamente sin grasa de la leche que queda tras el proceso de elaboración de la mantequilla (manteca) (es decir, la leche y la nata (crema) fermentada o sin fermentar batida), y se comercializa en forma concentrada o en polvo. El suero de mantequilla (leche agria) se obtiene también mediante la fermentación de la leche desnatada líquida, bien mediante la acidificación espontánea por la acción de las bacterias formadoras del ácido láctico o del aroma, bien mediante la inoculación de cultivos bacterianos puros en la leche caliente (suero de mantequilla cultivado). El suero de mantequilla puede pasterizarse o esterilizarse.

01.1.2 Bebidas lácteas saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero):

Comprende todas las bebidas líquidas a base de leche saborizadas y con sabores listas para el consumo y sus mezclas, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar de la categoría 05.1.1), como chocolate caliente, bebidas malteadas con chocolate, bebidas a base de yogur con sabor a fresa, bebidas obtenidas por las bacterias formadoras del ácido láctico y del lassi (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético).

01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas):

Comprende todos los productos simples a base de leche desnatada, parcialmente desnatada, con poca grasa y íntegra. Los productos aromatizados se incluyen en las categorías 01.1.2 (bebidas) y 01.7 (postres).

01.2.1 Leches fermentadas (simples):

Comprende todos los productos simples, incluida la leche fermentada líquida, la leche acidificada y la leche cultivada. El yogur simple, sin aromas ni colores, puede figurar en una de las subcategorías de la sección 01.2.1 según esté tratado o no térmicamente después de la fermentación.

01.2.1.1 Leches fermentadas (simples) no tratadas térmicamente después de la fermentación:

Comprende los productos simples líquidos y los que no son líquidos, como el yogur y el yogur edulcorado.

01.2.1.2 Leches fermentadas (simples) tratadas térmicamente después de la fermentación:

Productos similares a los de la subcategoría 01.2.1.1, pero que se han tratado térmicamente (a saber, mediante la esterilización o pasterización), después de la fermentación.

01.2.2 Cuajada Natural:

Leche cuajada natural que se obtiene por la acción de enzimas que provocan la coagulación. Comprende la leche cuajada. Los productos a base de cuajada saborizada figuran en la categoría 01.7.

01.3 Leche condensada y productos similares (simple):

Comprende los tipos de leche condensada, evaporada simple, edulcorada y saborizada, así como los productos similares (incluidos los blanqueadores de bebidas). Comprende los productos a base de leche desnatada (descremada), parcialmente desnatada, con poca grasa y entera, así como la leche compensada.

01.3.1 Leche condensada (simple):

La leche condensada se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche a la cual puede haberse añadido azúcar. En el caso de la leche evaporada, la eliminación del agua puede obtenerse por calentamiento. Incluye la leche parcialmente deshidratada, evaporada, condensada y edulcorada y el khoa (leche de vaca o búfala concentrada por ebullición).

01.3.2 Blanqueadores de bebidas:

Sucedáneos de la leche o de la nata (crema) que consisten en una emulsión del tipo grasa vegetal en agua con proteínas lácteas y lactosa o proteínas vegetales, destinados a utilizarse en bebidas como el café y el té. Incluye también el mismo tipo de productos en polvo. Comprende los productos similares a la leche condensada y la leche compensada condensada.

01.4 Nata (crema) (simple) y productos similares:

La nata (crema) es un producto lácteo líquido con un contenido relativamente alto de grasa en comparación con la leche. Comprenden todos los productos líquidos, semilíquidos y semisólidos a base de nata (crema) y los productos similares a la nata (crema). Los productos de nata (crema) aromatizados figuran en las categorías 01.1.2 (bebidas) y 01.7 (postres).

01.4.1 Nata (crema) pasteurizada (simple):

Nata (crema) sometida a pasterización mediante un tratamiento térmico adecuado u obtenida de leche pasteurizada. Comprende natas (cremas) y seminatas (semicremas) de leche.

01.4.2 Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simple):

Comprende todo tipo de natas (cremas), independientemente del contenido de grasa, que se han sometido a tratamiento térmico a temperatura más elevada que la de pasterización. Comprende también las natas (cremas) pasteurizadas con un contenido de grasa reducido, así como todos los tipos de natas (cremas) para batir o batidas. Las natas (cremas) esterilizadas son las que se han sometido a un tratamiento térmico adecuado dentro del recipiente en el que se presentan al consumidor. Las natas (cremas) tratadas a temperaturas ultraelevadas (UHT) o las natas ultrapasteurizadas son las que se han sometido de modo continuo a un tratamiento térmico adecuado (UHT o ultrapasteurización) y envasado en condiciones asépticas. La nata (crema) puede envasarse también a presión (nata batida). Comprende las natas (cremas) para batir, las natas (cremas) espesas, las natas (cremas) batidas pasteurizadas y las decoraciones y rellenos a base de leche similares a la nata (crema) batida. La subcategoría 01.4.4 (productos similares a la nata (crema)) incluye las natas (cremas) o decoraciones con sustitución total o parcial de la grasa de leche por otras grasas.

01.4.3 Nata (crema) cuajada natural:

Nata (crema) espesada y viscosa formada por acción de enzimas que coagulan la leche. Comprende la nata (crema) agria (nata sometida a fermentación láctica, como se ha señalado en relación con el suero (01.1.1.2)).

01.4.4 Productos similares a la nata (crema):

Sucedáneos de la nata (crema) consistente en una emulsión de grasa vegetal-agua en forma líquida o en polvo para usos distintos de los de los blanqueadores de bebidas (01.3.2). Comprende los revestimientos instantáneos de nata batida y los sucedáneos de la nata.

01.5 Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos similares en polvo (simple):

Comprende la leche en polvo simple, la nata (crema) en polvo o combinaciones de ambas, y productos similares. Incluye los productos a base de leche desnatada (descremada), parcialmente desnatada (descremada), de bajo contenido graso y entera.

01.5.1 Leche en polvo y nata (crema) en polvo (simples):

Productos lácteos obtenidos mediante la eliminación parcial del agua de la leche o de la nata (crema) y producidos en polvo. Incluye caseína y caseinatos.

01.5.2 Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo (simple):

Productos en forma de emulsión del tipo grasa en agua y deshidratados para un uso distinto del de los blanqueadores de bebidas (01.3.2). Entre ellos se incluye, p. ej., la mezcla de nata (crema) deshidratada de imitación y la leche compensada en polvo.

01.6 Queso y productos similares:

Se entiende por queso y productos similares al queso los productos que contienen agua y grasa dentro de una estructura de proteína de leche coagulada. Productos como, p. ej., la salsa de queso (12.6.2), los aperitivos con aroma de queso (15.1) y los alimentos compuestos preparados en los que se ha utilizado el queso como ingrediente (p. ej., macarrones y queso; 16.0) se clasifican en otras categorías.

01.6.1 Queso no madurado:

Se entiende por quesos no madurados, incluidos los quesos frescos, los productos que están listos para el consumo poco después de su fabricación. Entre ellos se incluyen, p. ej., el “cottage cheese” (queso blando y sin madurar de leche cuajada coagulada), el “cottage cheese” cremoso (“cottage cheese” cubierto con una mezcla cremosa), el queso de nata o queso cremoso (“rahmfrischkase”, queso sin cuajar, blando para untar), y los quesos mozzarella y scamorza. Comprende el queso entero no madurado y la corteza del queso no madurada (en los casos de quesos no madurados con “piel”; p. ej., la mozzarella). La mayoría de los productos son simples; no obstante, algunos, como el “cottage cheese” y el queso de nata pueden estar aromatizados o contener ingredientes como fruta, hortalizas o carne. Se excluye el queso de nata madurado, en el que la nata (crema) es determinante de un contenido elevado de grasa.

01.6.2. Queso madurado:

Se entiende por quesos madurado un producto que no está listo para el consumo poco después de la elaboración, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión. En los quesos madurados con moho, la maduración se produce principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o en la superficie del queso. El queso madurado puede ser blando (p. ej., camembert), firme (p. ej., edam, gouda), duro (p. ej., cheddar) o extraduro (p. ej., grana). Incluye el queso en salmuera, que es un queso madurado de semiduro a blando, de color blanco a amarillento, con una textura compacta y sin una corteza propiamente dicha que se conserva en salmuera hasta que se presenta al consumidor (p. ej., feta).

01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza:

Se refiere al queso madurado (incluido el queso madurado con moho) con su corteza o parte de ella, como el queso cortado, desmenuzado, rallado o

rebanado. Entre estos quesos madurados se incluyen los siguientes: queso azul, brie, gouda, havarti, queso duro para rallar, parmesano y queso suizo.

01.6.2.2 Corteza de queso madurado:

Se refiere sólo a la corteza del queso. La corteza del queso es la parte exterior de la masa de queso que al principio tiene la misma composición que la parte interior del mismo, pero que puede secarse en los procesos de conservación en salmuera y maduración.

01.6.2.3 Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso):

Producto deshidratado preparado con una variedad de queso o queso fundido. No incluye el queso rallado o desmenuzado (categoría 01.6.2.1 para las variedades de queso; categoría 01.6.4 para el queso fundido). El producto se destina a reconstitución con leche o agua para preparar una salsa o utilizarse como ingrediente tal como se presenta (p. ej., con macarrones cocidos, leche y mantequilla para preparar una cazuela de macarrones y queso). Incluye el queso desecado por pulverización.

01.6.3 Queso de suero:

Se entiende por queso de suero los productos sólidos o semisólidos obtenidos por concentración del suero, con o sin adición de leche, nata (crema) u otras materias de origen lácteo, y moldeo del producto concentrado. Incluye el queso entero y la corteza de queso. Distinto del queso de proteínas del suero (01.6.6).

01.6.4 Queso elaborado, fundido:

Productos con un tiempo de conservación muy largo obtenido por fusión y emulsificación del queso. Incluye productos elaborados mediante calentamiento y emulsificación de mezclas de quesos, materia grasa de la leche, proteína de leche, leche en polvo y agua en diferentes cantidades. Los productos pueden contener otros ingredientes añadidos como, aromas, aderezos y fruta, hortalizas y/o carne. El producto puede ser para untar o estar cortado en rebanadas y piezas. Esta categoría no comprende el queso cortado, rallado, desmenuzado, etc. El queso sometido a estos procesos mecánicos se incluye en la categoría de alimentos 01.6.2 (Queso madurado).

01.6.4.1 Queso fundido simple:

Se entiende por queso fundido simple el producto de queso fundido que no contiene aromatizantes, aderezos, fruta, hortalizas o carne añadidos. Entre éstos se incluyen, p. ej., el queso americano, el queso club y las mezclas de queso elaboradas en frío.

01.6.4.2 Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.:

Se entiende por queso fundido aromatizado el producto al que se han añadido

aromatizantes, aderezos, fruta, hortalizas y/o carne. Entre éstos se incluyen, p. ej., el queso para untar “Neufchatel” con hortalizas, el queso “Pepper Jack” (queso Monterrey Jack con trozos de pimienta), el queso para untar Cheddar con vino y las bolas de queso (elaboradas con queso fundido cubierto de nueces, hierbas o especias).

01.6.5 Productos similares al queso:

Productos similares al queso pero en los que la grasa o la proteína de la leche se han reemplazado parcial o completamente por otras. Incluye el queso de imitación, las mezclas de quesos de imitación y los quesos de imitación en polvo.

01.6.6 Queso de proteínas del suero:

Se entiende por queso de proteínas del suero el producto que contiene la proteína extraída del componente de suero de la leche. Estos productos se elaboran principalmente mediante la coagulación de proteínas del suero. Entre ellos se incluye, p. ej., el queso ricotta. Es diferente del queso de suero (01.6.3).

01.7 Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta):

Comprende los postres lácteos listos para el consumo y mezclas para postres, aromatizados. Incluye dulces y golosinas lácteas congeladas y rellenos a base de leche, así como el yogur aromatizado (producto lácteo obtenido por la fermentación de leche y productos lácteos a los que se han añadido aromatizantes e ingredientes (p. ej., fruta, cacao, café)) que puede someterse o no a un tratamiento térmico después de la fermentación. Otros ejemplos son los siguientes: helado (postre congelado que puede estar elaborado con leche entera, leche desnatada (descremada), nata (crema) o mantequilla, azúcar, aceite vegetal, productos a base de huevo y fruta, cacao o café), leche helada (producto análogo al helado con menor contenido de leche entera o desnatada o elaborado con leche desnatada), leche gelificada, yogur aromatizado congelado, leche cuajada (postre dulce similar a la crema elaborado a base de leche saborizada con cuajo), dulce de leche (leche cocida con azúcar y con adición de otros ingredientes como coco o chocolate), pudín “butterscotch” y “mousse” de chocolate. Comprende dulces a base de leche tradicionales preparados con leche parcialmente concentrada, *khoa* (leche de vaca o búfala concentrada mediante cocción), o *chhena* (leche de vaca o de búfala coagulada mediante calor con ayuda de ácidos como ácido cítrico, ácido láctico, ácido málico, etc.), azúcar o edulcorantes artificiales y otros ingredientes (p. ej., *maida* (harina de trigo refinada), aromatizantes y colorantes (p. ej., *peda*, *burfee*, torta de leche, *gulab jamun*, *rasgulla*, *rasmalai*, *basundi*). Estos productos son diferentes de los de la categoría de alimentos 03.0 (Helados comestibles, incluidos los sorbetes), ya que los alimentos de la categoría 01.7 se elaboran a base de leche, mientras que los de la categoría 03.0 se elaboran a base de agua y no contienen ingredientes lácteos.

01.8 Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero:

Comprende diversos productos de suero en forma líquida y en polvo.

01.8.1 Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero:

El suero es el fluido separado de la cuajada tras la coagulación de la leche, nata (crema), leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla mediante enzimas de coagulación de la leche durante la fabricación del queso, la caseína o productos similares. El suero ácido se obtiene tras la coagulación de la leche, nata (crema), leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla, principalmente con ácidos del tipo usado en la fabricación del queso fresco.

01.8.2 Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero:

Los sueros en polvo se preparan a partir de suero desecado por pulverización o en rodillos, o de suero ácido del que se ha eliminado la mayor parte de la grasa de leche.

02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas:

Incluye todos los productos a base de grasa de origen vegetal, animal o marino o sus mezclas.

02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua:

Se entiende por grasas y aceites comestibles los alimentos compuestos principalmente de triglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, animal o marino.

02.1.1 Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”:

Se entiende por grasa de leche anhidra, aceite de mantequilla (manteca) anhidra y aceite de mantequilla (manteca) los productos derivados exclusivamente de la leche y/o productos obtenidos de la leche mediante un proceso que elimina casi por completo el agua y el extracto seco magro. El ghee es un producto obtenido exclusivamente de la leche, la nata (crema) o la mantequilla (manteca) mediante un proceso por el que se elimina casi totalmente el agua y el extracto seco magro; posee un sabor y una estructura física especialmente desarrollados.

02.1.2 Grasas y aceites vegetales:

Las grasas y aceites comestibles se obtienen de plantas comestibles. Los productos se pueden obtener de una única fuente vegetal o bien comercializarse y utilizarse como mezcla de aceites que se denominan generalmente aceites comestibles o mantecas vegetales, para cocinar, para freír, de mesa o para ensaladas. Los aceites vírgenes se obtienen por procedimientos mecánicos (p. ej., prensado o extracción) y por aplicación únicamente de calor de manera que no se modifique la composición simple del aceite. Los aceites vírgenes son idóneos para el consumo en su estado simple. Los aceites prensados en frío se obtienen por procedimientos mecánicos sin aplicación de calor. Entre estos productos se incluyen, p. ej., el aceite de oliva virgen, el aceite de semilla de algodón, el aceite de maní (cacahuete) y el vanaspati. Las mantecas vegetales se obtienen por hidrogenación de aceites vegetales, p. ej., manteca de aceite de palma.

02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal:

Todas las grasas y aceites de origen animal deben derivar de animales que estén en buenas condiciones de salud en el momento del sacrificio y estén destinados al

consumo humano. Se entiende por manteca de cerdo la grasa obtenida de los tejidos adiposos del cerdo. La grasa de vacuno comestible se obtiene de los tejidos adiposos y frescos de los animales bovinos que cubren la cavidad abdominal y rodean los riñones y el corazón, y de otros tejidos adiposos compactos e intactos. Esta grasa fresca obtenida en el momento del sacrificio es la "grasa de matanza". La grasa de vacuno de primera (primeros jugos u "oleo stock") se obtiene fundiendo a baja temperatura (50-55)°C la grasa de matanza y cortes seleccionados de grasa (grasa de recortes). La grasa de vacuno de segunda es un producto con olor y sabor típicos de la grasa de vacuno que se obtiene fundiendo (a 60-65)°C y purificando la grasa de vacuno. La grasa de cerdo fundida es grasa procedente de los tejidos y huesos del cerdo. El sebo comestible (pringue) se obtiene fundiendo los tejidos adiposos (excluida la grasa de recorte) adheridos a los músculos y los huesos de animales bovinos u ovinos. Los aceites de pescado se obtienen de pescado adecuado como arenques, sardinas, espadín y anchoas. Otros ejemplos son el sebo y el tejido adiposo de la carne de vacuno o de cerdo parcialmente desgrasados.

02.1.4 Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3:

Comprende las mezclas de aceites y/o grasas de origen animal y grasas y aceites comestibles de origen vegetal.

02.2 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite:

Comprende todos los productos emulsionados, excluidos los productos a base de grasa similares a los productos y postres lácteos.

02.2.1 Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo:

Comprende todos los productos con todo su contenido graso. Los productos similares con menos grasa figuran en la categoría 02.2.2.

02.2.1.1 Mantequilla y mantequilla concentrada:

La mantequilla es un producto graso que consiste principalmente en una emulsión del tipo agua en aceite, derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche.

02.2.1.2 Margarina y productos similares:

Se entiende por margarina el alimento en forma de emulsión del tipo agua en aceite, para untar o en forma líquida, obtenida principalmente a partir de grasas y aceites comestibles.

02.2.1.3 Mezclas de mantequilla y margarina:

Las mezclas mantequilla-margarina son mezclas de mantequilla (materia grasa de la leche) y margarina (grasas y aceites comestibles).

02.2.2 Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa:

Comprende los productos y emulsiones de tipo agua en aceite que contienen menos

del 80% de grasa.

Comprende productos, obtenidos principalmente a partir de agua, grasas y aceites comestibles que no derivan únicamente de la leche. Comprende además emulsiones lácteas para untar (productos con contenido reducido de grasa obtenidos de grasas lácteas (p. ej., grasa de leche)) y otras emulsiones con contenido reducido de grasa obtenidas de grasas de origen animal o vegetal.

02.3 Emulsiones grasas principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados:

Comprende los productos a base de grasa similares a alimentos lácteos, excluidos los postres. La parte grasa de estos productos se obtiene de fuentes distintas de la grasa de la leche (p. ej., grasas y aceites vegetales). Entre estos productos se incluyen la leche compensada o sucedáneo de la leche (leche en la que se ha sustituido la grasa, elaborada a partir del extracto seco magro de la leche con adición de grasas vegetales (de aceite de coco, de alazor o de maíz)); la nata (crema) batida no láctea, los revestimientos no lácteos y la nata (crema) vegetal. La mayonesa se incluye en la categoría de alimentos 12.6.1.

02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7:

Comprende los productos a base de grasa similares a los postres lácteos que figuran en la categoría 01.7. Abarca los productos listos para el consumo y sus mezclas. Comprende además los rellenos no lácteos para postres. Un ejemplo son los helados elaborados con grasas vegetales.

03.0 Hielos comestibles, incluidos los sorbetes:

Esta categoría comprende postres, dulces y golosinas a base de agua congelados, como el sorbete de fruta, los helados de estilo "italiano" y el helado aromatizado. Los postres congelados que contengan ingredientes principalmente lácteos se incluyen en la categoría 01.7.

04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas:

Esta categoría principal se divide en dos categorías: 04.1 (Frutas) y 04.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas). Cada una de estas categorías se divide a su vez en subcategorías para productos frescos y elaborados.

04.1 Frutas:

Comprende todos los productos frescos (04.1.1) y elaborados (04.1.2).

04.1.1 Frutas frescas:

La fruta fresca no contiene generalmente aditivos. Sin embargo, la fruta fresca que se recubre, corta o pela para su presentación al consumidor puede contener aditivos.

04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas:

Fruta cruda que una vez recolectada se presenta fresca para su consumo.

04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie:

Las superficies de algunas frutas frescas se recubren de glaseados o ceras o se tratan con otros aditivos alimentarios que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y la calidad de la fruta. Entre estos productos se incluyen las manzanas, las naranjas, los dátiles y el longán.

04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas:

La fruta fresca que se presenta al consumidor cortada y pelada, p. ej., en forma de ensalada de fruta Incluye el coco fresco rallado o en copos.

04.1.2 Frutas elaboradas:

Comprende todas las formas de elaboración que no sean pelar y cortar la fruta fresca o tratar la parte externa de la misma.

04.1.2.1 Frutas congeladas:

Frutas que pueden pelarse o no antes de la congelación. El producto puede congelarse en forma de zumo (jugo) o de jarabe azucarado. Ejemplos: ensalada de fruta congelada, fresas congeladas.

04.1.2.2 Frutas desecadas:

Frutas de las que se ha eliminado el agua para impedir la proliferación microbiana. Comprende las pieles de fruta desecadas (rollitos de fruta) preparadas secando los purés de fruta. Entre estos productos se incluyen, p. ej., las rodajas de manzana desecadas, las pasas de uva, el coco desecado rallado o en copos y las ciruelas pasas.

04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera:

Comprende productos encurtidos como las ciruelas encurtidas, el mango encurtido, la lima encurtida, la uva espina encurtida y la corteza de sandía encurtida. Los productos de frutas orientales encurtidos (“curados” o “en conserva”) se denominan a veces fruta confitada. Estos productos no son los mismos que las frutas confitadas de la categoría 04.1.2.7 (esto es, fruta desecada y cubierta de azúcar).

04.1.2.4 Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas):

Producto completamente conservado en el que la fruta fresca se ha limpiado y envasado en latas o frascos con zumo (jugo) simple o jarabe azucarado (incluido el jarabe edulcorado artificialmente) y se ha esterilizado térmicamente

o pasterizado. Comprende los productos elaborados en bolsas de envasado al vacío. Ejemplos: ensalada de fruta en lata, confitura de manzana en frascos.

04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas:

Las confituras y conservas de fruta son productos espesos para untar que se preparan hirviendo frutas enteras o trozos de frutas, pulpa o puré de fruta, con o sin zumo (jugo) de fruta o zumo (jugo) concentrado de fruta con azúcar para espesarlos, y a los que pueden añadirse pectina y trozos de fruta. La jalea es un producto para untar clarificado, preparado del mismo modo que la compota, pero que tiene una consistencia más fluida y no contiene trozos de fruta. La mermelada es una pasta de fruta espesa y para untar preparada con la fruta entera, la pulpa o el puré de fruta (normalmente cítricos) que se ha hervido con azúcar para espesarla, y a la que puede añadirse pectina y trozos de fruta y trozos de piel de fruta. Comprende los productos similares dietéticos elaborados con edulcorantes de gran intensidad no nutritivos. Entre estos productos se incluyen, p. ej., la mermelada de naranja, la jalea de uva y la confitura de fresa.

04.1.2.6 Productos para untar a base de fruta (p. ej., “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5:

Comprende todos los demás productos para untar a base de frutas, como “*apple butter*” o “*lemon curd*”. Comprende también productos de frutas utilizados como condimento, como las salsas “*chutney*” de mango y de pasas.

04.1.2.7 Frutas confitadas:

Comprende las frutas glaseadas (fruta tratada con una solución de azúcar y desecada), fruta confitada (fruta glaseada y desecada que se baña en una solución azucarada y se seca para que quede cubierta con una corteza azucarada parecida a la de un confite) y fruta cristalizada (fruta glaseada desecada que se pasa por azúcar de alcorza o azúcar granulado y se deja secar). Entre estos productos se incluyen: las cerezas (marrasquino) para cóctel, las pieles de cítricos confitadas, los limones confitados (p. ej., los utilizados en pasteles de fruta) y la “*mostarda*” de fruta.

04.1.2.8 Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco:

La pulpa de fruta no se destina generalmente al consumo directo. Es una pasta de fruta fresca cocida ligeramente al vapor y colada, con o sin conservantes añadidos. El puré de frutas (p. ej., puré de mango, puré de ciruela) se elabora del mismo modo, pero tiene una textura más lisa y fina y puede utilizarse como relleno para panadería, aunque no se limita a este uso. La salsa de fruta (p. ej., de piña o de fresa) se elabora con pulpa de fruta hervida con o sin edulcorantes añadidos y puede contener trozos de fruta. La salsa de fruta puede utilizarse como revestimiento de productos finos de panadería y helados. El jarabe de fruta (p. ej., jarabe de arándano) es una forma más líquida de la salsa de fruta que puede utilizarse, p. ej., como relleno para tortitas tipo “pancake”. Los revestimientos que no son de fruta se incluyen

en la categoría 05.4 (revestimientos a base de azúcar y chocolate) y los jarabes de azúcar (p. ej., el jarabe de arce) se incluyen en la categoría 11.4. Se entiende por leche y crema de coco los productos preparados a partir de una cantidad considerable de endosperma fresco (almendra) de la palma de coco, entero, desintegrado, macerado o desmenuzado, del que se ha extraído la mayor parte de las fibras y residuos filtrables, con o sin agua de coco o con adición de agua. La leche y crema de coco se tratan mediante procesos térmicos de pasterización, esterilización o temperatura ultraelevada (UHT). La leche y crema de coco se pueden preparar también concentradas o descremadas (“ligeras”). Entre los alimentos tradicionales que se incluyen en esta subcategoría figuran los siguientes: tamarindo concentrado (extracto limpio de la fruta del tamarindo con una cantidad de extracto seco soluble total no inferior al 65 por ciento); tamarindo en polvo (pasta de tamarindo mezclada con almidón de tapioca); caramelo de tamarindo (mezcla de pulpa de tamarindo, azúcar, extracto seco de la leche, antioxidantes, aromas, estabilizadores y conservantes) y barritas de fruta (mezcla desecada de pulpa de fruta (mango, piña o guayaba) con azúcar, aromas o conservantes, en barritas planas).

04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta:

Comprende los productos y mezclas listos para el consumo. Comprende la gelatina con sabor a fruta, “rote gruze”, “frutgrod”, la compota de fruta, la crema de coco y el *mitsumame* (postre gelatinoso a base de jalea de agar, trozos de fruta y jarabe). Esta categoría no comprende los productos de panadería fina que contienen fruta (categorías de alimentos 07.2.1 y 07.2.2), los hielos comestibles con aroma de fruta (categoría 03.0) ni los postres lácteos congelados con fruta (categoría 01.7).

04.1.2.10 Productos de fruta fermentada:

Tipo de producto encurtido elaborado mediante la fermentación del ácido láctico que se conserva en sal. Un ejemplo son las ciruelas fermentadas.

04.1.2.11 Rellenos de fruta para panadería:

Comprende los productos y mezclas listos para el consumo. Abarca todos los tipos de rellenos, excluidos los purés (categoría 04.1.2.8). Estos rellenos contienen generalmente fruta entera o trozos de fruta. Entre estos productos se incluyen, p. ej., el relleno para tartas de cereza y el relleno de pasas para galletas de harina de avena.

04.1.2.12 Frutas cocidas o fritas:

Fruta que se presenta al consumidor cocida al vapor, hervida, horneada o frita, con o sin recubrimiento. Entre estos productos se incluyen, p. ej., manzanas al horno, aros de manzana fritos y pastelitos de melocotón (durazno), (melocotones (duraznos) al horno recubiertos de una masa dulce).

04.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y

áloe vera), algas marinas y nueces y semillas:

Comprende todos los productos frescos (04.2.1) y elaborados (04.2.2).

04.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas:

Las hortalizas frescas generalmente no contienen aditivos. Sin embargo, las hortalizas frescas que se recubren, cortan o pelan para su presentación al consumidor pueden contener aditivos.

04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas:

Hortalizas crudas que una vez recolectadas se presentan frescas para su consumo.

04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie:

Las superficies de algunas hortalizas frescas se recubren con glaseados o ceras o se tratan con otros aditivos alimentarios que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y la calidad de la hortaliza. Entre estos productos se incluyen, p. ej. los aguacates, los pepinos, los pimientos verdes y los pistachos.

04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas:

Hortalizas frescas, como las patatas crudas peladas, que se presentan al consumidor para que las cocine en el hogar (p. ej., en la preparación de patatas doradas).

04.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas:

Comprende todas las formas de elaboración que no sean pelar, cortar las hortalizas frescas o tratar la parte externa de las mismas.

04.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas:

Hortalizas frescas normalmente peladas y congeladas. Entre estos productos se incluyen, p. ej., el maíz congelado rápidamente, las patatas fritas congeladas rápidamente, los guisantes congelados rápidamente y los tomates elaborados enteros congelados rápidamente.

04.2.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas:

Productos en los que el contenido simple de agua se ha reducido para que sea inferior al nivel crítico de proliferación de microorganismos, sin afectar a los nutrientes importantes. El producto puede requerir o no rehidratación antes del consumo. Entre estos productos se incluyen las hortalizas en polvo que se obtienen desecando el zumo (jugo), p. ej., tomate en polvo y remolacha en polvo. Ejemplos: copos de patatas desecadas y lentejas desecadas. Entre los productos desecados orientales pueden citarse la laminaria desecada (fucácea, *kombu*), la laminaria desecada con condimentos (*shio-kombu*), las algas marinas desecadas (*tororokombu*), las tiras de calabaza desecadas (*kampyo*), las algas comestibles (laver) desecadas (*nori*) y las algas desecadas de la familia de laminariáceas (*wakame*).

04.2.2.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja:

Productos preparados tratando las hortalizas crudas con una solución de sal con exclusión de los productos fermentados de soja. Las hortalizas fermentadas, que son un tipo de producto encurtido, se clasifican en la categoría 04.2.2.7. Los productos fermentados de soja se clasifican en la Categoría 12.10. Entre estos productos se incluyen: la col encurtida, los pepinillos encurtidos, las aceitunas, las cebollas encurtidas, las setas en aceite, los cogollos de alcachofa marinados, *achar* y *picalilli*. Entre las hortalizas encurtidas al estilo oriental figuran las siguientes: *tsukemono*, como hortalizas encurtidas con salvado de arroz (*nuk-zuke*), hortalizas encurtidas en *koji* (*koji-zuke*), hortalizas encurtidas en sake (*kasu-zuke*), hortalizas encurtidas en *miso* (*miso-zuke*) hortalizas encurtidas en salsa de soja (*shoyu-zuke*), hortalizas encurtidas en vinagre (*su-zuke*) y hortalizas encurtidas en salmuera (*shio-zuke*). Otros ejemplos son: jengibre encurtido, ajo encurtido y chile (ají) encurtido.

04.2.2.4 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización:

Productos completamente conservados en los que las hortalizas frescas se limpian y se ponen en latas o frascos con líquido (p. ej., en salmuera, agua, aceite o salsa) y se esterilizan térmicamente o se pasteurizan. Entre estos productos se incluyen, p. ej., las castañas en lata, el puré de castañas en lata, los espárragos envasados en frascos de vidrio, los frijoles enlatados y cocidos, la pasta de tomate en lata (con baja acidez) y los tomates en lata (en trozos o enteros).

04.2.2.5 Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete)):

Los purés de hortalizas son pastas finamente dispersas preparadas a base de hortalizas concentradas, que pueden haberse tratado antes térmicamente (p. ej., mediante vapor). Estas pastas pueden filtrarse antes del envasado. Los purés contienen una cantidad menor de extracto seco que las pastas que figuran en la categoría 04.2.2.6. Entre estos productos se incluyen, p. ej., el puré de tomate, la mantequilla de maní (cacahuete) (pasta para untar elaborada con maní (cacahuete) tostado y molido con adición de aceite de maní (cacahuete), otras mantequillas de nueces (p. ej., la mantequilla de anacardo) y la mantequilla de calabaza.

04.2.2.6 Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5:

Las pastas y pulpas de hortalizas se preparan de la misma manera que se indica para los purés vegetales (categoría 04.2.2.5). Sin embargo, las pastas y pulpas tienen un contenido superior de extracto seco y se utilizan normalmente como componentes de otros alimentos (p. ej., en salsas). Entre estos productos se incluyen los siguientes: pulpa de patata, pulpa de rábano picante, extracto de áloe, salsa (p. ej., tomate troceado, cebolla, pimientos, especias y hierbas), pasta dulce de frijoles rojos (*an*), pasta dulce de granos de café (reellenos), pasta de tomate, pulpa de tomate, salsa de tomate, jengibre cristalizado y postre de hortalizas a base de frijoles (*namagashi*).

04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10:

Se entiende por hortalizas fermentadas el producto encurtido formado por la acción de bacterias del ácido láctico, generalmente en presencia de sal. Los productos tradicionales orientales de hortalizas fermentadas se preparan secando las hortalizas al aire y dejándolas a temperatura ambiente para que proliferen los microorganismos; a continuación, las hortalizas se guardan herméticamente en un ambiente anaeróbico y se les añade sal (para generar ácido láctico), especias y condimentos. Entre estos productos se incluyen la pasta de pimiento rojo, productos de hortalizas fermentadas (algunos *tsukemono* que no se incluyen en la categoría 04.2.2.3), el *kimchi* (preparación de col china y hortalizas fermentadas) y la *sauerkraut* (col fermentada). Se excluyen los productos fermentados de soja (por ej. *Natto*, queso de soja y salsa fermentada de soja) que figuran en la categoría 12.10.

04.2.2.8 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas:

Hortalizas que se presentan al consumidor cocidas al vapor, hervidas, cocidas al horno o fritas, con o sin recubrimiento. Entre estos productos se incluyen los siguientes: frijoles cocidos a fuego lento, patatas (papas) prefritas, gombo frito y hortalizas cocidas en salsa de soja (*tsukudani*). 05.0 Confitería: Comprende todos los productos de cacao y chocolate (05.1), otros productos de confitería (05.2), goma de mascar (05.3) y decoraciones y glaseados (05.4).

05.0 Confitería

05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y sucedáneos del chocolate:

Esta categoría se ha subdividido para dar cabida a la variedad de productos a base de cacao y chocolate normalizados y no normalizados.

05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao:

Comprende una variedad de productos que se utilizan en la elaboración de otros productos de chocolate o en la preparación de bebidas a base de cacao. La mayoría de los productos de cacao tienen su origen en la almendra de cacao descortezada, que se obtiene de los granos de cacao limpio y descascarillado. El cacao en pasta se obtiene mediante la desintegración mecánica de la almendra de cacao descortezada. Según el producto acabado de chocolate que se desee obtener, la almendra de cacao descortezada o el cacao en pasta pueden someterse a un proceso de alcalinización que suavice el sabor. El polvo de cacao es el cacao descascarillado que se obtiene durante el aventamiento y la eliminación de gérmenes. El cacao en polvo se obtiene reduciendo el contenido de grasa del cacao en pasta o licor de cacao mediante el prensado (incluido el prensado con expulsor) y el moldeado en una torta prensada de cacao. La torta prensada de cacao se desmenuza y se muele hasta conseguir cacao en polvo. El licor de cacao es una pasta fluida homogénea producida a partir de la almendra de cacao descortezada, tostada, desecada, desmenuzada y molida. Las mezclas de cacao y azúcar contienen solamente cacao en polvo y azúcar. El chocolate en polvo para bebidas se elabora a base de licor de cacao o cacao en polvo y azúcar, y se le pueden añadir aromas (p. ej., vainillina). Entre estos productos se incluyen los siguientes: chocolate en polvo para bebidas; cacao para el desayuno; polvo de cacao (fino), almendras de cacao descortezadas, pasta y torta de cacao; licor de chocolate; mezclas de cacao (en polvo para preparar la bebida caliente); mezcla de cacao y azúcar y mezclas secas para dulces a base de cacao y azúcar. Las bebidas de cacao y la leche con chocolate acabadas se incluyen en la categoría 01.1.2; la mayoría de los productos de chocolate acabados se incluyen en la categoría 05.1.4.

05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes):

Productos que pueden producirse añadiendo amilasa bacteriana al licor de cacao. La enzima evita que el jarabe se espese o se deposite, mediante la solubilización y dextrinización del almidón del cacao. Comprende productos como el jarabe de chocolate utilizado para preparar leche chocolatada o chocolate caliente. El jarabe de chocolate es diferente de la salsa de chocolate (p. ej. para los helados “sundae”) que figura en la categoría 05.4.

05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao:

Productos en los que el cacao se mezcla con otros ingredientes (generalmente a base de grasas) a fin de preparar una pasta para untar que se utiliza para extender en el pan o como relleno de productos de panadería fina. Entre estos productos se incluyen, p. ej., la manteca de cacao, los rellenos para bombones y chokolatinas, el relleno para tartas de chocolate y las pastas para untar pan a base de chocolate con nueces (producto del tipo *Nutella*).

05.1.4 Productos de cacao y chocolate:

El chocolate se produce a partir de la almendra de cacao descortezada, cacao en pasta, tortas prensadas de cacao, cacao en polvo o licor de cacao con o sin azúcar añadido, manteca de cacao, sustancias aromatizantes o saborizantes e ingredientes optativos (p. ej., nueces). Esta categoría es para el chocolate de acuerdo a la definición de la Norma del Codex para el chocolate y los productos de chocolate (Codex stan 87-1981), y para la confitería ue utiliza chocolate que cumple con la

norma y puede contener otros ingredientes, por ejemplo, las nueces y las frutas cubiertos de chocolate (como las pacitas). Esta categoría solo comprende la porción de chocolate de cualquier dulce que corresponda a la categoría de alimenyos 05.2. algunos ejemplos son: los bombones, los dulces de manteca de cacao (compuestos de manteca de cacao, sólidos de leche y azúcar), el chocolate blanco, el chocolate como revestimiento, el chocolate recubierto de azúcar o con decoraciones de colores, el chocolate relleno (chocolate con una textura distinta en el interior y un recubrimiento externo, excluidos la confitería de harina y los productos de pastelería fina de las categorías 07.2.1 y 07.2.2), y el chocolate con ingredientes comestibles añadidos. Esta categoría no incluye las nueces recubiertas de yogurt, cereales o miel (categoría 15.2).

05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate:

Comprende los productos similares al chocolate que pueden estar elaborados o no a base de cacao pero que tienen propiedades organolépticas parecidas, como las pepitas de algarroba y los productos a base de cacao que contienen mas del 5% de grasa vegetal (distintas de la manteca de cacao) que no corresponde a la Norma del Codex para el chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981). Estos productos similares al chocolate pueden contener otros ingredientes optativos y pueden incluir confitería rellena, como el chocolate compuesto, chocolate compuesto aromatizado y pigmentado, revestimiento de chocolate compuesto y nueces y fruta recubierta de sucedáneos de chocolate (p. ej., pacitas). Esta categoría solo incluye la porción de sucedáneos del chocolate de cualquier dulce que corresponde a la categoría de alimentos 5.2.

05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.:

Comprende todos los tipos de productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos fabricados con edulcorantes nutritivos o no nutritivos. Incluye los caramelos duros (05.2.1), los caramelos blandos (05.2.2) y los turrone y productos de mazapán (05.2.3)

0.5.2.1. Caramelos duros:

Productos elaborados con agua y azúcar (jarabe simple), colorantes y aromatizantes, que pueden tener o no un relleno, sus equivalentes dietéticos y productos que pueden contener o no cacao. Incluyen pastillas y tabletas (caramelos a base de azúcar laminados, con formas y rellenos). También incluye la halva de tahini y especialidades orientales como el dulce de pastas de frijoles (yokan) y la pasta de agar para el mitsumame.

Estos tipos de productos se pueden usar como rellenos para productos de chocolate que corresponden a las categorías de alimentos 05.1.4 y 05.1.5

05.2.2 Caramelos blandos:

Esta categoría comprende productos blandos masticables a base de azúcar como

caramelos que contienen jarabe de azúcar, grasas, colorantes y aromatizantes y sus equivalente dietéticos, caramelos a base de gelatina (por ej. gominolas en forma de judía, pasta de fruta gelatinizada recubierta de azúcar, fabricada con azúcar, gelatina, pectina, colorantes y aromatizantes); y regaliz. También incluye especialidades orientales como la gelatina de frijoles dulce (*yokan*) y la gelatina de agar para el *mitsumame*.

Estos tipos de productos se pueden utilizar como rellenos en productos de chocolate que corresponden a las categorías de alimentos 05.1.4 y 05.1.5

05.2.3 Turrón y mazapán:

El turrón consiste en nueces tostadas y trituradas, azúcar y cacao y sus equivalentes dietéticos, puede consumirse solo o utilizarse como relleno para productos de chocolate que correspondan a las categorías de alimentos 05.1.4 y 05.1.5. El mazapán es un dulce elaborado con pasta de almendras y azúcar y sus equivalentes, que puede moldearse y colorearse para el consumo directo o bien emplearse como relleno en productos de chocolate que correspondan a las categorías de alimentos 05.1.4 y 05.1.5.

05.3 Goma de mascar:

Producto a base de goma simple o sintética que contiene saborizantes, edulcorantes (nutritivos o no nutritivos), aromatizantes y otros aditivos. Comprende el chicle de globos y los productos de goma para refrescar el aliento.

05.4 Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces:

Comprende glaseados y escarchados listos para el consumo, para pasteles, galletas, tartas y pan y repostería a base de harina, así como combinaciones de estos productos. Incluye también recubrimientos a base de azúcar y chocolate para productos al horno. Las salsas dulces y los revestimientos comprenden la salsa de caramelo ("butterscotch") que se utiliza, p. ej., en los helados. Estas salsas dulces son diferentes de los jarabes (p. ej., el de arce, de caramelo y los jarabes aromatizados para la pastelería fina y los sorbetes) incluidos en la categoría 11.4. Los revestimientos a base de fruta se incluyen en la categoría 04.1.2.8. La salsa de chocolate se incluye en la categoría 05.1.2.

06.0 Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0:

Incluye formas no elaboradas (06.1) y distintas formas elaboradas de cereales y productos a base de cereales.

06.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz:

Incluye cereales y granos enteros, descascarillados y no elaborados. Son ejemplos de los productos de esta categoría: la cebada, el maíz, el lúpulo (para fabricar cerveza), la avena, el

arroz (incluido el arroz enriquecido, instantáneo y sancochado), el sorgo, la soja y el trigo.

06.2 Harinas y almidones:

Incluye los productos molidos básicos obtenidos de granos de cereales, raíces, tubérculos, legumbres o leguminosas vendidos como tales o utilizados como ingredientes (p. ej., en productos horneados).

06.2.1 Harinas:

La harina se obtiene de la molturación de granos, cereales y tubérculos (p. ej., la yuca). Esta categoría comprende las pastas de harina para pan y para tortas, galletas y pasteles, harina para pan, repostería, fideos y pastas y mezclas de harinas (mezclas de harinas de distintos cereales o granos), que son diferentes de las mezclas para productos de panadería (mezclas secas que contienen harina y otros ingredientes, categorías 07.1.6 (mezclas para productos de panadería ordinaria) y categoría 07.2.3 (mezclas para panadería fina). Ejemplos de estos productos son: harina de trigo duro, harina leudante, harina enriquecida, harina instantánea, harina de maíz, salvado, fécula de patata, harina de soja tostada (kinako), harina de «konjac» (gelatina en polvo de “lengua del diablo”, konnayaku-ko) y *maida* (harina de trigo refinada).

06.2.2 Almidones:

El almidón es un polímero de glucosa presente en forma granular en determinadas especies vegetales, sobre todo en semillas (por ejemplo) de cereales, legumbres, maíz, trigo, arroz, frijoles, guisantes) y tubérculos (por ejemplo, tapioca, patata). El polímero consta de unidades de anhidro – α - D-glucosa unidas. El almidón simple se separa mediante procesos específicos para cada materia prima.

06.3 Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena:

Incluye todos los productos de cereales listos para el consumo, instantáneos, y los utilizados normalmente en desayunos calientes. Ejemplos de estos productos son: cereales para el desayuno tipo Granola, harina de avena instantánea, fécula de patata, copos de maíz, trigo o arroz hinchado, cereales mixtos para el desayuno (p. ej., arroz, trigo y maíz), cereales para el desayuno elaborados con soja o salvado y cereales para el desayuno extruidos elaborados con harina o granos de cereales en polvo.

06.4 Pastas y fideos y productos similares (p. ej., fécula de arroz en hojas, vermicelli de arroz, pastas y fideos de soja):

En su 34ª reunión, el CCFAC revisó esta categoría de alimentos tal y como figura a continuación, en el entendimiento de que en las pastas y fideos deshidratados se necesitarían muy pocos o ningún aditivo. Incluye todas las pastas, los fideos y productos similares.

06.4.1 Pastas y fideos frescos y productos similares:

Productos que no están tratados (esto es, no están calentados, hervidos,

cocidos al vapor, cocidos, pregelatinizados o congelados) ni deshidratados. Se destinan al consumo poco después de su preparación. Entre estos productos se incluyen: fideos sin hervir y “masa” o corteza para rollitos de primavera, wontons y *shuo mai*.

06.4.2 Pastas y fideos deshidratados y productos similares:

Productos que no están tratados (esto es, que no están calentados, hervidos, cocidos al vapor, cocidos, pregelatinizados o congelados) y que están deshidratados. Ejemplos de estos productos son los siguientes: formas desecadas de espaguetis, *vermicelli* de frijoles, *vermicelli* de arroz, macarrones y fideos de arroz.

06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos similares:

Productos que están tratados (es decir, calentados, hervidos, cocidos al vapor, cocidos, pregelatinizados o congelados). Estos productos pueden venderse directamente al consumidor (p. ej., ñoquis precocidos y enfriados que deben calentarse antes del consumo) o pueden ser el componente amiláceo de comidas preparadas (p. ej., platos principales congelados que deben calentarse para servir y que contienen espaguetis, macarrones o fideos; espaguetis en lata y platos principales de albóndigas). También se incluyen los fideos instantáneos (*sokuseki-men*; p. ej., *ramen* precocido, *udon*, fideos de arroz), que están pregelatinizados y se calientan y secan antes de venderlos al consumidor.

06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca):

Postres que contienen como ingrediente principal cereales, almidón o granos. Se incluyen también los rellenos para postres a base de cereales o almidón. Ejemplos de estos productos son: el pudín de arroz, el pudín de sémola, el pudín de tapioca, las bolas de harina de arroz (*dango*), un postre de pasta de harina de trigo fermentada con levadura y cocida al vapor (*musipan*) y un pudín a base de almidón (*namagashi*) que se consume como postre.

06.6 Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral):

Productos que contienen cereales o granos en copos o molidos que se combinan con otros ingredientes (p. ej., huevos, agua, leche) y se utilizan para recubrir pescado o aves de corral. Estos productos se suelen vender en forma de mezcla seca del componente de cereal o grano. Entre ellos se incluye la mezcla para rebozar *tempura*. Las masas (p. ej., para empanar) figuran en la categoría de alimentos 07.1.4, y otras mezclas (p. ej., para pan o tortas) en las categorías 07.1.6 y 07.2.3 respectivamente.

06.7 Tortas de arroz (sólo del tipo oriental):

Productos preparados con arroz remojado, escurrido, cocido al vapor y amasado en forma de tortas (p. ej., el *mochi* japonés y el *teuck* coreano). Los aperitivos elaborados con granos de arroz, llamados también «tortas de arroz» se clasifican en la categoría 15.1, y las tortas de arroz para postre en la categoría 06.5. La categoría 06.7 comprendería también los productos de arroz elaborado y de arroz enriquecido, tales como los productos precocidos

que se venden en lata, refrigerados o congelados; y los productos de arroz elaborado vendidos en bolsas de esterilización. El objeto es distinguir esta categoría de la del apartado 06.1 (granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz) que debe contener solamente cereales y granos enteros, descascarillados y no elaborados.

06.8 Productos a base de soja (excluidos los productos de la categoría de alimentos 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10):

Comprende frijoles de soja congelados y desecados, frijoles de soja cocidos o fritos, etc.

07.0 Productos de panadería:

Incluye las categorías relativas al pan y los productos de panadería ordinaria (07.1) y los productos de panadería fina dulces, salados y aromatizados (07.2).

07.1 Pan y productos de panadería ordinaria:

Incluye todos los tipos de productos de panadería que no son dulces y los productos derivados del pan.

07.1.1 Panes y panecillos:

Incluye los panes leudados con levadura, los panes especiales y el pan leudado con bicarbonato. Ejemplos de estos productos son: el pan blanco, el pan de centeno, el pan “pumpernickel”, el pan con pasas, el pan de trigo entero, el pan francés, el pan de malta, los panecillos para hamburguesas, los panecillos de trigo integral y los panecillos de leche.

07.1.1.1 Pan leudado con levadura y panes especiales:

Incluye todos los tipos de productos de panadería que no son dulces y los productos derivados del pan. Ejemplos de estos productos son: el pan blanco, el pan de centeno, el pan “pumpernickel”, el pan con pasas, el pan de trigo entero, el pan francés, el pan de malta, los panecillos para hamburguesas, los panecillos de trigo integral y los panecillos de leche.

07.1.1.2 Pan leudado con bicarbonato:

Comprende los panes leudados con bicarbonato.

07.1.2 “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces:

El término “cracker” se refiere a una galleta fina y crujiente normalmente elaborada con una masa sin endulzar. Los “cracker” aromatizados (p. ej., con sabor a queso) que se consumen como aperitivos figuran en la categoría 15.1. Ejemplos de estos productos son: los “crackers” leudados con bicarbonato, las tostadas de centeno y “matzohs”.

07.1.3 Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., bagels, pita, muffins ingleses, etc.):

Comprende todos los demás productos de panadería ordinaria, como el pan de maíz y las galletas. El término «galleta» de esta categoría se refiere a una torta pequeña de pan friable, fermentada con levadura o bicarbonato de soda. No se refiere a los “biscuit” ingleses, que son galletas o “crackers” dulces de la categoría 07.2.1.

07.1.4 Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado:

Incluye productos a base de pan como los picatostes, los rellenos a base de pan y mezclas para rellenos, y las masas preparadas (p. ej., para galletas). Las mezclas de pan se incluyen en la categoría de alimentos 07.1.6.

07.1.5 Panes y bollos dulces al vapor:

Productos de trigo o arroz fermentados al estilo oriental, cocidos al vapor. Pueden tener o no relleno. En China, los productos sin relleno se llaman “pan al vapor” (*mantou*) y los que tienen relleno “bollos al vapor” (*baozi* o *bao*). Se pueden preparar también bollos enrollados de distintas formas (*huajuan*). Ejemplos: bolas rellenas y bollos al vapor con relleno de carne, mermelada u otros rellenos (*manjyu*).

07.1.6 Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria:

Incluye todas las mezclas que contienen los ingredientes secos a los que se añaden ingredientes húmedos (por ejemplo, agua, leche, aceite, mantequilla, huevos) para preparar la masa de productos de panadería comprendidos en las categorías de alimentos 07.1.1 a 07.1.5. Por ejemplo, las mezclas para pan francés, pan chato, *panettone* o *ciabatta*, entre otras. Las mezclas para productos de panadería fina (p. ej. tartas, galletas, tortitas o panqueques) figuran en la categoría 07.2.3

07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas:

Comprende subcategorías de productos listos para el consumo (07.2.1 y 07.2.2), así como mezclas (07.2.3) para preparar productos de panadería fina.

07.2.1 Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema):

Los términos “cracker dulce” o “galleta dulce” utilizados en esta categoría se refieren a un producto tipo galleta que puede comerse como postre. Ejemplos de estos productos son los siguientes: galletas de mantequilla, tarta de queso, barritas de cereales rellenas de fruta, bizcocho sencillo (incluido *kasutera*), bizcocho (tipo de postre con fécula (*namagash*)), *western cakes*, *moon cakes*, pastelitos, pasteles rellenos de fruta (p. ej., pastel de manzana), galletas de harina de avena, galletas de azúcar y “*biscuits*” ingleses (galletas o “crackers” dulces).

07.2.2 Otros productos de panadería fina (p. ej., “donuts”, panecillos dulces, scones (bollos ingleses) y muffins):

Incluye productos que pueden consumirse como postre o desayuno. Entre ellos se incluyen los siguientes: tortitas o panqueques, gofres, bollos dulces rellenos (*anpan*), pastas danesas, gofres o cucuruchos para helados, panadería a base de harina, dulce de bizcocho borracho tipo *trifles*.

07.2.3 Mezclas para panadería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques):

Mezclas que contienen ingredientes secos a los que se añaden ingredientes húmedos (p. ej., agua, leche, aceite, mantequilla, huevos) para preparar la masa del producto de panadería fina. Entre éstas se incluyen la mezcla para pan, mezcla para tortas, mezcla para dulces a base de harina, mezcla para tortitas o panqueques, mezcla para pasteles y mezcla para gofres. La masa preparada figura en la categoría de alimentos 07.1.4. Las mezclas para productos de panadería ordinaria (p. ej., pan) se incluyen en la categoría 07.1.6.

08.0 Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza:

Esta categoría incluye todos los tipos de productos cárnicos, de aves de corral y caza, en piezas y cortados o picados, frescos (08.1) y elaborados (08.2 y 08.3).

08.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza:

Los productos frescos no suelen contener aditivos. Sin embargo, en algunas circunstancias los aditivos son necesarios. P. ej., en los sellos de certificación que se estampan sobre la superficie de los cortes de carne fresca se utilizan colores que se indican en el SCA con la anotación “para señalar o marcar”. Además, antes de su comercialización para el consumo se pueden recubrir los productos de carne con glaseados o especias (p. ej., jamón glaseado y pollo para asar a la parrilla). En el SCA, esto se señala con la anotación “para utilizar como glaseado o recubrimiento (tratamiento de superficie)”. Se debe señalar que los recubrimientos comercializados como tales se incluyen en las categorías de alimentos 04.1.2.8 (escarchados de fruta, p. ej., para jamón) y 12.2 (aderezos con especias).

08.1.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza en piezas enteras o en cortes:

Canales y cortes de carne, cruda no tratada incluida la de aves de corral y caza. Entre estos productos se incluyen: canales de vacuno y de cerdo; sangre fresca de vacuno; pollos frescos enteros y en partes; cortes de carne de vacuno fresca (p. ej., filetes); órganos de vacuno (p. ej., corazón, riñones); tripa fresca; y costillas de cerdo.

08.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza:

Carne cruda y no tratada incluida la de aves de corral y caza, picada o deshuesada mecánicamente. Ejemplos de estos productos son: carne de vacuno fresca (hamburguesas); *boerewors*; salchichas frescas para el desayuno; *gehackt* (carne picada); longaniza (salchicha fresca sin curar); albóndigas frescas; piezas de aves de corral deshuesadas mecánicamente, trituradas y moldeadas (empanadas o recubiertas, o sin empanar ni recubrir); y salchichas frescas (p. ej., de vacuno, italianas y de cerdo).

08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes:

Abarca varios tratamientos para los cortes de carne no tratados térmicamente (08.2.1) y para los cortes de carne tratados térmicamente (08.3.2).

08.2.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar

térmicamente, en piezas enteras o en cortes:

Esta categoría comprende varios métodos de tratamiento (p. ej., curado, salazón, secado y encurtido) que conservan la carne y prolongan su duración en el almacenamiento.

08.2.1.1. Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes:

Los productos salados se tratan con cloruro de sodio. Los productos curados en seco (encurtidos en seco) se preparan frotando directamente la superficie de la carne con sal. Los productos curados encurtidos en líquido se preparan sumergiendo la carne en una solución de salmuera. Los productos curados por bombeo se preparan inyectando salmuera en la carne. El curado puede realizarse también agregando aditivos. Los productos ahumados se incluyen también en esta categoría. Ejemplos de estos productos son los siguientes: tocino (curado, curado en seco, curado por inmersión, curado por bombeo); tocino de los flancos; "corned beef"; carne de vacuno marinada; y diferentes tipos de productos encurtidos orientales: carne encurtida con miso (*miso-zuke*), carne encurtida con *koji* (*koji-zuke*) y carne encurtida con salsa de soja (*shoyu-zuke*).

8.2.1.2. Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes:

Los cortes de carne pueden curarse o salarse como se describe en la categoría 08.2.1.1 y, a continuación, secarse, o bien secarse solamente. El secado se realiza con aire caliente o al vacío. Entre estos productos se incluyen los siguientes: cerdo salado y desecado, carne deshidratada como relleno, jamón ibérico y jamón tipo *prosciutto*.

08.2.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes:

Los productos fermentados son un tipo de producto encurtido que se obtiene mediante la acción de las bacterias del ácido láctico en presencia de sal. Ejemplos de estos productos son: carne de vacuno aderezada, manitas de cerdo encurtidas (fermentadas).

08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes:

Comprende los cortes de carne cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secados y cocidos), tratados térmicamente (incluidos los esterilizados) y enlatados. Ejemplos de estos productos son: el jamón curado y cocido; el lomo de cerdo curado y cocido; la carne de pollo en lata; y las piezas de carne hervidas en salsa de soja (*tsukudani*).

08.2.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en

piezas enteras o en cortes:

Incluye los cortes de carne crudos y cocidos que se han congelado. Ejemplos de estos productos son: los pollos enteros congelados, las piezas de pollo congeladas y los filetes de vacuno congelados.

08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados elaborados:

Comprende varios tratamientos para los productos no tratados térmicamente (08.3.1) y para los tratados térmicamente (08.3.2).

08.3.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente:

Esta categoría incluye varios métodos de tratamiento (p. ej., adobar, salar, secar y encurtir) que conservan la carne y prolongan la duración en el almacenamiento de los productos en cuestión.

08.3.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente:

Los productos salados se tratan con cloruro de sodio. Los productos curados en seco (encurtidos en seco) se preparan frotando directamente la superficie de la carne con sal. Los productos curados encurtidos en líquido se preparan sumergiendo la carne en una solución de salmuera. Los productos curados por bombeo se preparan inyectando salmuera en la carne. El curado puede realizarse también agregando aditivos. Los productos ahumados se incluyen también en esta categoría. Ejemplos de estos productos son: chorizo, productos tipo salami, salchichón, tocino (salchicha fresca o curada), salchichón a la pimienta, salchicha ahumada.

08.3.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y secos y sin tratar térmicamente:

Los productos picados o deshuesados mecánicamente pueden curarse o salarse, como se describe en la categoría 08.3.1.1, y, a continuación, secarse, o bien secarse solamente. El secado se realiza con aire caliente o al vacío. Ejemplos de estos productos son: pasturmas, embutidos secos, embutidos curados y secados, cecina de vacuno, salchichas chinas (incluida la salchicha de cerdo tradicional curada o ahumada), sobrasada.

08.3.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente:

Los productos fermentados son un tipo de producto encurtido que se obtiene mediante la acción de las bacterias del ácido láctico en presencia de sal. Algunos tipos de embutidos pueden estar fermentados.

08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente:

Incluye los productos picados cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secos y cocidos), tratados térmicamente (incluida la esterilización) y enlatados. Entre estos productos se incluyen: hamburguesas de vacuno preparadas para la parrilla; foie gras y patés; carne en gelatina; carne picada cocida y curada; carne picada hervida en salsa de soja (*tsukudani*); “corned beef” en lata; fiambre en conserva; pastas de carne; hamburguesas de carne cocida; productos cocidos tipo salami; albóndigas cocidas; salchichas de Estrasburgo; salchichas para desayuno; salchichas para tostar y servir; y terrinas (mezcla de carne picada y cocida).

08.3.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados:

Esta categoría incluye los productos cárnicos picados o deshuesados mecánicamente, crudos o cocidos total o parcialmente, que se han congelado. Ejemplos de estos productos son: hamburguesas congeladas; barritas de pollo empanadas o rebozadas y congeladas.

08.4 Tripas comestibles (p. ej., para embutidos):

Tripas o tubos elaborados con colágeno, celulosa o material sintético de calidad alimentaria, o bien de origen simple (p. ej., intestinos de cerdo o de cordero) que contienen la mezcla del embutido.

09.0 Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos, y equinodermos:

Esta amplia categoría se subdivide en categorías para el pescado fresco (09.1) y para diversos productos pesqueros elaborados (09.2-09.4). Se incluyen en ella los vertebrados acuáticos (pescado y mamíferos acuáticos (p. ej., ballenas)) y los invertebrados acuáticos (p. ej., medusas), así como los moluscos (p. ej., almejas y caracoles), los crustáceos (p. ej., camarones cangrejos, langostas) y los equinodermos (p. ej., erizos de mar, cohombres de mar). Los productos pesqueros se pueden recubrir, p. ej. con glaseados o con especias, antes de su comercialización para el consumo (p. ej., filetes de pescado congelados y glaseados). En el SCA, esto se indica con una anotación relativa al “uso como glaseado o recubrimiento (tratamiento de superficie)”.

09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

El término “fresco” se refiere al pescado y los productos pesqueros cuya única elaboración ha consistido en refrigerarlos, guardarlos en hielo o congelarlos una vez capturados en el mar, en lagos o en otras masas de agua para evitar su descomposición y deterioro.

09.1.1 Pescado fresco:

Incluye la carne fresca de ballena, el bacalao, el salmón, la trucha, etc.; y las huevas frescas de pescado.

09.1.2 Moluscos, crustáceos, y equinodermos frescos:

Incluye camarones, almejas, cangrejos, langostas, caracoles, etc. frescos.

09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Esta categoría se refiere a los productos pesqueros que están congelados y que pueden

precisar más cocción, así como a los productos cocidos, ahumados, desecados y salados, listos para el consumo.

09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Pescado fresco, incluido el cocido parcialmente, sometido a congelación o congelación rápida en el mar o en tierra para su posterior elaboración. Ejemplos de estos productos son: almejas, filetes de bacalao, cangrejo, pez de escama, eglefino, merluza, langosta, pescado picado, camarones y gambas, congelados o congelados rápidamente; huevas congeladas de pescado; surimi congelado; y carne de ballena congelada.

09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Producto sin cocinar a base de pescado o porciones de pescado, con aderezo a base de huevo y migas de pan o rebozado. Ejemplos de estos productos son: camarones crudos congelados empanados o rebozados y filetes, porciones de pescado y barritas de pescado empanados o rebozados, congelados o congelados rápidamente.

09.2.3 Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Producto sin cocinar preparado con piezas de productos pesqueros picados en una salsa cremosa.

09.2.4 Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Incluye todos los productos cocidos listos para el consumo, tal como se describen en las subcategorías.

09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos:

Los productos cocidos incluyen los elaborados al vapor, hervidos o preparados con cualquier otro método de cocción, salvo los fritos (véase 09.2.4.3). El pescado puede estar entero, en porciones o picado. Entre estos productos se incluyen los siguientes: embutidos de pescado, productos pesqueros hervidos reducidos por cocción en salsa de soja (*tsukudani*); los productos de surimi cocidos (*kamaboko*); los productos de *kamaboko* cocidos con aroma de cangrejo (*kanikama*); las huevas de pescado cocidas; el surimi cocido; los productos de surimi cocidos y modelados en forma de tubo (*chikuwa*); y la pasta de pescado y langosta cocidos (productos similares al surimi). En 09.3.4 se incluyen otras pastas de pescado (de tipo oriental).

09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos:

Los productos cocidos incluyen los elaborados al vapor, hervidos o preparados con cualquier otro método de cocción, salvo los fritos (véase 09.2.4.3). Son ejemplos de estos productos: *crangon* y *crangon vulgaris* cocidos (camarón

pardo); camarones, almejas y cangrejos cocidos.

09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos:

Productos listos para el consumo preparados a base de pescado o porciones de pescado, con o sin más condimentos a base de huevo, pan rallado o rebozado, que se fríen, cuecen, asan o preparan a la parrilla, y después se envasan o enlatan con o sin salsa o aceite. Son ejemplos de esta categoría: el surimi frito listo para el consumo, los calamares fritos y los cangrejos de caparazón blando fritos.

09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

El pescado ahumado normalmente se prepara a partir de pescado fresco congelado o congelado rápidamente que se deseca directamente o tras la ebullición, con o sin salazón, mediante la exposición del pescado a humo de serrín recién generado. El pescado desecado se prepara exponiéndolo al sol o desecándolo directamente o tras la ebullición en una instalación especial; se puede salar el pescado antes de desecarlo. El pescado salado se frota con sal o se introduce en una solución de sal. Este proceso de elaboración es diferente del que se describe en la categoría de alimentos 09.3 para el pescado marinado y escabechado. El pescado curado se prepara mediante salazón y posterior ahumado del pescado. Entre estos productos se incluyen: las anchoas, el camarón y el sábalo salados; el cacho, la sepia y el pulpo ahumados; el jamón de pescado; las especies de la familia *Gadidae* desecadas y saladas; la pasta de pescado y huevas de pescado ahumadas y saladas; el bacalao negro, el sábalo y el salmón curados y ahumados; los mariscos desecados, el bonito desecado (*katsuobushi*) y el pescado hervido y desecado (*niboshi*).

09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Incluye productos tratados con métodos tales como el marinado, el escabechado y la cocción parcial, que tienen un tiempo de conservación limitado.

09.3.1 Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Los productos marinados se elaboran remojando el pescado en vinagre o vino con o sin sal o especias añadidas. Se envasan en tarros o latas y tienen un tiempo de conservación limitado. Los productos en gelatina se pueden elaborar ablandando los productos pesqueros mediante cocción o vapor, añadiendo vinagre o vino, sal y conservantes, y solidificándolos en una gelatina. Entre otros ejemplos cabe mencionar: el *rollmops* (una especie de arenque marinado), la anguila de mar (cazón) en gelatina y el áspic de pescado.

09.3.2 Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Con frecuencia los productos en escabeche se consideran un tipo de producto marinado. El escabechado es el resultado del tratamiento del pescado con una solución de sal y vinagre o alcohol (p. ej., vino). Entre estos productos se incluyen los siguientes: distintos tipos de productos orientales en escabeche, como el pescado escabechado en *koji* (*koji-zuke*), el pescado escabechado en *poso* (*kasu-zuke*), el pescado escabechado en *miso* (*miso-zuke*), el pescado escabechado en salsa de soja (*shoyu-zuke*) y el pescado escabechado en vinagre (*su-zuke*); la carne de ballena en escabeche; y el espadín y el arenque en escabeche.

09.3.3 Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas:

Normalmente las huevas se elaboran lavándolas, salándolas y dejándolas madurar hasta que estén transparentes. Después, las huevas se envasan en un recipiente de vidrio o en otro tipo de recipiente adecuado. El término “caviar” se refiere sólo a las huevas de las especies de esturión (p. ej., la beluga). Los sucedáneos del caviar consisten en huevas de distintos pescados marinos y de agua dulce (p. ej., el bacalao y el arenque) que se salan, sazonan, colorean y pueden tratarse con conservantes. Entre estos productos se incluyen: las huevas de salmón saladas (*sujiko*), las huevas de salmón elaboradas y saladas (*ikura*), las huevas de bacalao, las huevas de bacalao saladas (*tarako*) y el caviar de liebre de mar. En ocasiones, la hueva puede pasterizarse. En ese caso, se incluye en la categoría de alimentos 09.4, puesto que se trata cabalmente de un producto en conserva. Los productos a base de huevas congelados, cocidos o ahumados se incluyen en las categorías 09.2.1, 09.2.4.1 y 09.2.5, respectivamente; las huevas de pescado frescas se encuentran en la categoría 09.1.1.

09.3.4 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3:

Entre otros ejemplos cabe mencionar la pasta de pescado o crustáceo y la pasta de pescado oriental tradicional. Esta última se elabora a base de pescado fresco o del residuo derivado de la producción de salsa de pescado, que se combina con otros ingredientes como la harina de trigo, el salvado, el arroz o la soja. El producto puede luego fermentarse. Las pastas de pescado o crustáceo cocidos (productos similares al surimi) se hallan en las categorías 09.2.4.1 y 09.2.4.2, respectivamente.

09.4 Pescado y productos pesqueros en conserva, incluidos los enlatados o fermentados y los moluscos, crustáceos y equinodermos:

Son productos de larga conservación, elaborados mediante la pasterización o el uso de autoclaves y que se envasan herméticamente al vacío a fin de garantizar la esterilidad. Los productos pueden envasarse en su propio jugo o en aceite o salsa añadidos. De esta categoría se excluyen los productos cocidos completamente (véase la categoría 09.2.4). Entre otros ejemplos cabe mencionar: el atún, las almejas, el cangrejo, las huevas de pescado y las sardinas en conserva; las albóndigas de pescado sazonado; y el surimi (pasteurizado térmicamente).

10.0 Huevos y productos a base de huevo:

Incluye los huevos frescos en su cáscara (10.1), los productos que pueden ser sucedáneos de los huevos frescos (10.2) y otros tipos de productos a base de huevo (10.3 y 10.4).

10.1 Huevos frescos:

Los huevos frescos en su cáscara no deben contener aditivos. Sin embargo, se pueden utilizar colores para decorar, teñir o sellar la superficie exterior de los huevos de cáscara. En el SCA se da cuenta de ello con la anotación “para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto (tratamiento de la superficie)”.

10.2 Productos a base de huevo:

Productos que pueden utilizarse como sucedáneos de los huevos frescos en recetas o como alimento (p. ej., la tortilla). Se elaboran a base de huevos frescos, ya sea: i) batiendo y purificando el huevo entero o ii) separando la clara de la yema del huevo y después batiendo y purificando cada una por separado. El huevo entero, la clara o la yema purificada se elaboran luego para producir huevos líquidos, congelados o en polvo, tal como se describe más adelante.

10.2.1 Productos líquidos a base de huevo:

El huevo entero, la yema o la clara purificados se pasteurizan y se conservan químicamente (p. ej., añadiendo sal).

10.2.2 Productos congelados a base de huevo:

El huevo entero, la yema o la clara purificados se pasteurizan y congelan.

10.2.3 Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor:

Se retiran los azúcares del huevo entero, la yema o la clara purificados, que a continuación se pasteurizan y desecan.

10.3 Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados:

Incluye los productos orientales tradicionales en conserva, tales como los huevos de pato curados en sal (*Hueidan*) y los "huevos milenarios" (*pidan*) tratados con alkali.

10.4 Postres a base de huevo (p. ej., el flan):

Incluye productos listos para el consumo y productos que hay que preparar a partir de una mezcla en polvo. Como ejemplos cabe mencionar las tartas y los flanes. Se incluyen también los rellenos de crema para los productos de panadería fina (p. ej., tartas).

11.0 Edulcorantes, incluida la miel:

Incluye todos los azúcares normalizados (11.1), los productos sin normalizar (p. ej. en 11.2, 11.3, 11.4 y 11.6) y los edulcorantes simples (11.5 – Miel).

11.1 Azúcares refinados y en bruto:

Edulcorantes nutritivos, tales como la sacarosa purificada total o parcialmente (obtenida de la remolacha azucarera y la caña de azúcar), la glucosa (obtenida del almidón) o la fructosa, que se incluyen en las subcategorías 11.1.1 a 11.1.5.

11.1.1 Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa:

El azúcar blanco es sacarosa purificada y cristalizada con una polarización no menor de $99,7^{\circ}Z^1$. La dextrosa anhidra es D-glucosa purificada y cristalizada sin agua de cristalización. La dextrosa monohidrato es D-glucosa purificada y cristalizada con una molécula de agua de cristalización. La fructosa es D-fructosa purificada y cristalizada.

11.1.2 Azúcar en polvo y dextrosa en polvo:

El azúcar en polvo (azúcar glasé) es azúcar blanco finamente pulverizado con o sin antiaglomerantes añadidos. La dextrosa en polvo (dextrosa glasé) es dextrosa anhidra o dextrosa monohidrato finamente pulverizada, o una mezcla de ambas, con o sin antiaglomerantes añadidos.

11.1.3 Azúcar blando blanco, azúcar blando moreno, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar:

El azúcar blando blanco es azúcar húmedo purificado, de grano fino, de color blanco. El azúcar blando moreno es azúcar húmedo, de grano fino, de color marrón claro a marrón oscuro. El jarabe de glucosa es una solución acuosa concentrada y purificada de sacáridos nutritivos obtenidos del almidón y/o la inulina. El jarabe de glucosa deshidratado es jarabe de glucosa del que se ha separado parcialmente el agua. El azúcar de caña sin refinar es sacarosa parcialmente purificada, cristalizada a partir de jugo de caña parcialmente purificado sin más purificación.

1. “Grados Z – grados de polarización en la escala internacional del azúcar”

11.1.3.1 Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golosinas:

Se trata del jarabe de glucosa deshidratado, tal como se describe en 11.1.3, utilizado para elaborar los productos de confitería que se incluyen en la categoría de alimentos 05.2 (p. ej., caramelos blandos o duros).

11.1.3.2 Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golosinas:

Se trata del jarabe de glucosa, tal como se describe en 11.1.3, utilizado para elaborar los productos de confitería que se incluyen en la categoría de alimentos 05.2 (p. ej., caramelos blandos o duros).

11.1.4 Lactosa:

Es un constituyente simple de la leche que se obtiene normalmente del suero. Puede ser anhidra, contener una molécula de agua de cristalización, o ser una mezcla de ambas formas.

11.1.5 Azúcar blanco de plantación o refinería:

Es sacarosa purificada y cristalizada con una polarización no menor de 99,5°Z.

11.2 Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3:

Incluye los azúcares en terrones de grano largo, de color marrón o amarillo, tales como el azúcar Demerara.

11.3 Soluciones y jarabes de azúcar, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3:

Incluye subproductos del proceso de refinación del azúcar (p. ej., la melaza), el azúcar invertido (mezcla equimolar de glucosa y fructosa obtenida de la hidrólisis de sacarosa), y otros edulcorantes, tales como el jarabe de maíz rico en fructosa, el jarabe de inulina rico en fructosa y azúcar de maíz.

11.4 Otros azúcares y jarabes (p. ej., la xilosa, el jarabe de arce y los revestimientos de azúcar):

Incluye todos los tipos de jarabe de mesa (p. ej., el jarabe de arce), los jarabes para productos de panadería fina y helados (p. ej., jarabe de caramelo, jarabes aromatizados), el azúcar de palma y los revestimientos decorativos de azúcar (p. ej., cristales de azúcar coloreados para galletas).

11.5 Miel:

La miel es la sustancia edulcorante simple elaborada por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o las secreciones de las plantas. Las abejas recogen el néctar o las secreciones, los transforman por combinación con sustancias específicas propias y lo almacenan en un panal para que madure y añeje. Entre otros ejemplos cabe mencionar la miel de flores silvestres y la miel de trébol.

11.6 Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad:

Incluye los productos que son mezclas de edulcorantes de gran intensidad (p. ej., el acesulfame potásico) o de polioles (p. ej., el sorbitol) con otros aditivos (p. ej., los agentes antiaglomerantes) que se comercializan para su utilización como sucedáneos del azúcar. Los productos pueden presentarse en polvo o en forma sólida (p. ej., terrones) o líquida.

12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos, etc:

Se trata de una categoría amplia que incluye sustancias que se añaden a un alimento para acentuar su aroma y gusto (12.1 – sal y sus sucedáneos; 12.2 – especias; 12.3 – vinagres; y 12.4 – mostazas), determinados alimentos elaborados (12.5 – sopas; 12.6 – salsas; y 12.7 – ensaladas), productos compuestos principalmente de proteínas que derivan de la soja o de otras fuentes, p. ej. leche, cereales u hortalizas (12.9 Otros productos proteínicos), y productos fermentados de soja que

se emplean como condimento (12.10 Productos fermentados de soja).

12.1 Sal y sucedáneos de la sal:

Incluye la sal (12.1.1) y los sucedáneos de la sal (12.1.2) empleados para aderezar alimentos.

12.1.1 Sal:

Se trata principalmente de cloruro de sodio de calidad alimentaria. Incluye la sal de mesa, la sal yodada, la sal fluorada yodada y la sal dendrítica.

12.1.2 Sucedáneos de la sal:

Los sucedáneos de la sal son aderezos con un contenido reducido de sodio destinado a emplearse en los alimentos en sustitución de la sal.

12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos):

12.2.1 Hierbas aromáticas y especias

En esta categoría se describen los productos cuyo uso tiene por objeto acentuar el aroma y el sabor del alimento. Las hierbas aromáticas y las especias normalmente se obtienen de fuentes vegetales y pueden deshidratarse, y presentarse molidas o enteras. Ejemplos de hierbas aromáticas son la albahaca, el orégano y el tomillo. Como ejemplos de especias cabe mencionar el comino y los carvis. Las especias pueden también encontrarse en forma de mezclas, en polvo o pasta. Ejemplos de mezclas de especias son los pimentones picantes, la pasta de pimentón picante, la pasta de curry, espesantes a base de curry y salmueras o ungüentos que se aplican a las superficies externas de la carne o el pescado.

12.2.2 Aderezos y condimentos

Los condimentos incluyen aderezos tales como los ablandadores de la carne, la sal de cebolla, la sal de ajo, los preparados de aderezo oriental (*dashi*), los revestimientos para esparcir sobre el arroz (*furikake*, que contiene p. ej. trocitos de algas desecadas, semillas de sésamo y aderezos) y los aderezos para fideos. El término “condimentos” tal como se emplea en el SCA no incluye las salsas para condimentar (p. ej., el “ketchup”, la mayonesa, la mostaza).

12.3 Vinagres:

Se trata de un líquido obtenido de la fermentación acética de alcohol etílico derivado de una fuente apropiada (p. ej., el vino, la sidra). Como ejemplos cabe mencionar el vinagre de sidra, el vinagre de vino, el vinagre de malta, el vinagre de licor, el vinagre de cereales, el vinagre de pasas y el vinagre de fruta (vino).

12.4 Mostazas:

Es una salsa de condimento elaborada a partir de semillas de mostaza molidas y a menudo

desgrasadas que se mezclan en una solución con agua, vinagre, sal, aceite y otras especias y se refina. Destacan la mostaza de Dijon y la mostaza "picante" (preparada a base de semillas con hollejo).

12.5 Sopas y caldos:

Incluye las sopas y los preparados listos para el consumo. Los productos finales pueden ser a base de agua (p. ej., el consomé) o leche (p. ej., la sopa de pescado).

12.5.1 Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados:

Se trata de productos elaborados a base de agua o leche que consisten en caldos de hortalizas, carne o pescado con o sin otros ingredientes (p. ej., hortalizas, carne, fideos). Como ejemplos cabe mencionar: cubitos, caldos, consomés, sopas a base de agua y nata (crema), sopas de pescado y sopas de marisco.

12.5.2 Mezclas para sopas y caldos:

Se trata de la sopa concentrada que habrá de reconstituirse con agua y/o leche, con o sin otros ingredientes optativos añadidos (p. ej., hortalizas, carne, fideos). Cabe mencionar como ejemplos: los cubitos y polvos para caldo y las sopas en polvo y condensadas (p. ej., *mentsuyu*).

12.6 Salsas y productos similares:

Incluye las salsas, los "gravies", los aliños y las mezclas que hay que reconstituir antes de su consumo. Los productos listos para el consumo se dividen en una subcategoría de productos emulsionados (12.6.1) y otra de productos no emulsionados (12.6.2), mientras que la subcategoría de mezclas (12.6.3) abarca las mezclas de salsas emulsionadas y no emulsionadas.

12.6.1 Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas):

Son las salsas, "gravies" y aderezos a base, al menos en parte, de una emulsión de agua en grasa o aceite. Cabe mencionar: los aderezos para ensaladas (p. ej., el francés, el italiano, el griego y el "ranch"), las emulsiones a base de grasa para untar emparedados (p. ej., la mayonesa con mostaza), la nata (crema) para ensaladas y las salsas grasas.

12.6.2 Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy"):

Incluye las salsas, "gravies" y aderezos a base de agua, leche de coco, y leche. Entre otros ejemplos cabe mencionar: la salsa picante, la salsa de tomate, la salsa de queso, la salsa Worcestershire, la salsa Worcestershire oriental espesa (salsa *tonkatsu*), el ajiaco, la salsa agridulce para mojar, y la salsa bechamel (a base de nata (crema)) (se trata de una salsa que consiste principalmente en leche o nata (crema) con poca grasa (p. ej., mantequilla) y harina añadidas, con o sin aderezos o especias).

12.6.3 Mezclas para salsas y “gravies”:

Producto concentrado, normalmente en polvo, que hay que mezclar con agua, leche, aceite u otro líquido para preparar una salsa o “gravy” acabados. Ejemplos de ese producto son las mezclas para salsa de queso, salsa holandesa, y los aliños para ensaladas (p. ej., el italiano o el tipo “ranch”).

12.6.4 Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado):

Incluye las salsas ligeras no emulsionadas y poco espesas que pueden elaborarse a base de agua. Estas salsas se utilizan más como condimento o ingrediente que como un “gravy” acabado (para emplear, p. ej., en el rosbif). Son ejemplos de estos productos la salsa de ostra, y la salsa de pescado tailandesa (*nam pla*).

12.7 Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3:

Incluye las ensaladas preparadas, las emulsiones a base de leche para untar emparedados, las emulsiones sin normalizar para untar emparedados parecidas a la mayonesa y el aliño para *coleslaw* (ensalada de col).

12.8 Levadura y productos similares:

Incluye la levadura para panadería que se utiliza en la elaboración de productos cocidos al horno. Incluye los productos *koji* orientales (arroz o trigo malteado con *A. oryzae*) utilizados en la producción de bebidas alcohólicas.

12.9 Productos proteínicos:

Comprende productos compuestos principalmente de proteína de soja (categoría 12.9.1), productos de cuajada de frijoles (categorías de alimentos 12.9.2, 12.9.3 y 12.9.4) y productos derivados de otras fuentes de proteínas (p. ej. leche, cereales u hortalizas) (categoría de alimentos 12.9.5).

12.9.1 Productos de proteína de soja:

Productos compuestos principalmente de proteína de soja, excluidos los productos no fermentados de soja de las categorías 12.9.2 – 12.9.4, pero con inclusión de la salsa de soja no fermentada (12.9.1.3).

12.9.1.1 Bebida de soja:

Productos preparados con frijoles de soja secos remojados en agua, transformados en puré que se diluye con agua, se hierve y se cuela. La bebida de soja puede consumirse como tal o utilizarse para preparar otros productos de soja, como los incluidos en las categorías 12.9.2 (cuajada fresca de soja (*tofu*) y 12.9.1.2 (película de bebida de soja).

12.9.1.2 Película de bebida de soja:

Película que se forma en la superficie de la bebida de soja hervida, que se deseca. Puede freirse o ablandarse en agua antes de ser utilizada en sopas o alimentos escalfados. También conocida como *fuzhu* o *yuba*.

12.9.1.3 Otros productos proteínicos de soja (incluida la salsa de soja no fermentada):

Otros productos compuestos principalmente de proteína de soja, como la leche de soja en polvo, que se vende como tal para ser reconstituida o como mezcla que contiene un coagulante y que el consumidor puede reconstituir para preparar tofu blando hecho en casa, comprende también la salsa de soja no fermentada. Este producto puede elaborarse a partir de proteínas vegetales, como frijoles de soja desgrasados, hidrolizadas por ácido (p. ej., con ácido clorhídrico), neutralizadas (p. ej. con carbonato de sodio) y filtradas.

12.9.2 Cuajada fresca de soja (tofu):

El tofu fresco se prepara con frijoles de soja seco que se remojan en agua, se hacen puré, se diluyen y se cuelan para producir leche de soja, que luego se transforma en cuajada por medio de un coagulante, se separa del suero, se vierte en un molde, y se prensa ligeramente. Cuando el tofu ha adquirido consistencia se sumerge en agua y se corta. El tofu puede tener una variedad de texturas (p. ej., blando, semi sólido, sólido).

12.9.3 Cuajada semideshidratada de soja:

Tofu que se ha prensado durante el moldeado en bloques, de manera de eliminar una parte de la humedad sin que el producto se deseque por completo (véase la categoría de alimentos 12.9.4). Por lo general el tofu semideshidratado contiene un 62 por ciento de agua y presenta una consistencia gomosa.

12.9.3.1 Cuajada de soja semideshidratada dura cocida en salsa espesa:

Tofu parcialmente deshidratado que se cocina (estofado) en una salsa densa (p. ej. salsa *miso*). Por lo general el tofu parcialmente deshidratado absorbe la salsa, recobrando de tal manera su consistencia original.

12.9.3.2 Cuajada de soja semideshidratada frita:

Tofu parcialmente deshidratado que se fríe en abundante aceite. Puede consumirse como tal o bien cocinarse (p. ej. estofado en salsa) después de la freidura.

12.9.3.3 Cuajada de soja semideshidratada distinta de las incluidas en las categorías de alimentos 12.9.3.1 y 12.9.3.2:

Tofu parcialmente deshidratado preparado de maneras distintas del estofado en salsa espesa (p. ej. *miso*) o la freidura. Comprende los productos asados a la parrilla y empastados que pueden estar combinados con otros ingredientes (p. ej. para formar una hamburguesa o un pastel).

12.9.4 Cuajada de soja deshidratada (kori tofu):

Tofu del que se ha eliminado toda la humedad. Puede reconstituirse con agua o salsa para su consumo, o utilizarse directamente en platos preparados. También puede freírse o cocerse a fuego lento en una salsa.

12.9.5 Otros productos proteínicos:

Incluye los productos de proteínas de leche, proteínas de cereales y proteínas vegetales que se asemejan o sustituyen a productos habituales como la carne, el pescado o la leche. Entre otros ejemplos, cabe mencionar: productos similares de proteínas vegetales, *fu* (una mezcla de gluten (proteína vegetal) y harina que se vende en polvo (cocido) o crudo y se utiliza como ingrediente, p. ej., en la sopa de miso), paneer (proteína láctea cuajada por adición de ácido cítrico obtenido del zumo (jugo) de limón o lima o ácido láctico obtenido del suero, que se presiona hasta formar una masa sólida y se utiliza en las versiones vegetarianas de, p. ej., las hamburguesas), sucedáneos proteínicos de la carne y el pescado.

12.10 Productos a base de soja fermentada:

Comprende la soja fermentada y todos los productos fermentados de soja que se emplean como condimento o aderezo.

12.10.1 Soja fermentada (p. ej. natto):

El producto se prepara a partir de soja cocida al vapor y fermentada mediante ciertos hongos (iniciadores). Los frijoles de soja enteros ablandados se recubren de un polímero viscoso y pegajoso y adquieren un sabor dulce y un aroma característico. Se incluyen en esta categoría productos como el *dou chi* (China), el *natto* (Japón) y el *tempeh* (Indonesia).

12.10.2 Cuajada de soja fermentada (queso de soja):

El producto se prepara formando un pan de cuajada de soja durante el proceso de fermentación. Se trata de un producto blando, aromatizado, de color rojizo, amarillo-arroz o verde grisáceo.

12.10.3 Pasta de soja fermentada (“miso”):

El producto se prepara con soja, harina de trigo, sal y agua, mediante un proceso de fermentación. La categoría comprende el *dou jiang* (China), el *doenjang* (República de Corea) y el *miso* (Japón). Se puede usar para preparar sopas o aderezos, o bien como condimento.

12.10.4 Salsa de soja fermentada:

Salsa diáfana no emulsionada que se prepara con soja, harina de trigo, sal y agua mediante un proceso de fermentación.

13.0 Productos alimenticios para regímenes especiales:

Por alimentos para regímenes especiales se entienden los elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades especiales de alimentación determinadas por unas condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o por enfermedades o trastornos específicos. La composición de estos alimentos deberá ser fundamentalmente diferente de los alimentos ordinarios con los que se comparan, en caso de que dichos alimentos existan. Los alimentos dietéticos distintos de los de esta categoría se incluyen en las categorías de los alimentos ordinarios homólogos.

13.1 Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes:

Alimentos destinados a lactantes y niños pequeños, tal como se definen en las subcategorías 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3.

13.1.1 Preparados para lactantes:

Un sucedáneo de la leche materna para lactantes (niños de no más de 12 meses) de formulación específica para que sirva como única fuente de nutrición en los primeros meses de vida hasta el comienzo de una alimentación complementaria adecuada. El producto se consume en forma líquida listo para el consumo o ha de reconstituirse a partir de un polvo. Los productos, fuera de los incluidos en la categoría de alimentos 13.1.3, pueden ser a base de soja, proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos, o de leche.

13.1.2 Preparados de continuación:

Por preparados de continuación se entiende todo alimento destinado a ser utilizado como la parte líquida de la alimentación complementaria de los lactantes (de seis meses de edad o más) y niños pequeños (de uno a tres años). Pueden estar listos para el consumo o en polvo que debe reconstituirse con agua. Los productos, fuera de los incluidos en la categoría de alimentos 13.1.3, pueden ser a base de soja, proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos, o leche.

13.1.3 Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes:

Alimentos para usos dietéticos especiales que se elaboran o preparan y presentan especialmente para el control dietético de los lactantes y sólo pueden consumirse bajo control médico. Están destinados a la alimentación exclusiva o parcial de lactantes con una capacidad limitada o disminuida para tomar, digerir, absorber o metabolizar preparados ordinarios para lactantes o ciertos nutrientes contenidos en ellos, o que según el diagnóstico médico tienen otras necesidades especiales de nutrientes, cuyo control dietético no puede lograrse simplemente modificando la dieta normal, tomando otros alimentos para usos dietéticos especiales o mediante una combinación de ambos medios.

13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños:

Alimentos para lactantes de seis meses de edad o más, y para la adaptación progresiva de los lactantes y niños pequeños a la comida ordinaria. Los productos pueden estar listos para el consumo o en polvo que debe reconstituirse con agua, leche u otro líquido adecuado. Estos alimentos excluyen los preparados para lactantes (13.1.1), los preparados de continuación (13.1.2) y los preparados para usos medicinales especiales (13.1.3). Ejemplos:

“alimentos” para lactantes, “para bebés” y para niños pequeños a base de cereales, frutas, hortalizas y carne; harinas lácteas y galletas y bizcochos para niños pequeños.

13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría 13.1):

Alimentos para usos dietéticos especiales que se elaboran o preparan y presentan especialmente para el control dietético de ciertos pacientes y sólo pueden consumirse bajo control médico. Están destinados a la alimentación exclusiva o parcial de pacientes con una capacidad limitada o disminuida de tomar, digerir, absorber o metabolizar alimentos ordinarios o ciertos nutrientes contenidos en ellos, o que según el diagnóstico médico tienen otras necesidades especiales de nutrientes, cuyo control dietético no puede lograrse simplemente modificando la dieta normal, tomando otros alimentos para usos dietéticos especiales o mediante una combinación de ambos medios.

13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso:

Preparados que, sea que se presenten “listos para el consumo” o se preparen de conformidad con las instrucciones de uso se presentan específicamente como sustitutos de la dieta completa diaria o de parte de ella. La categoría comprende productos con un contenido de calorías reducido que tienen también un contenido bajo o nulo de azúcar y/o grasa, o contienen sucedáneos de azúcar y/o grasa.

13.5 Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6:

Productos de elevado contenido nutritivo, en forma líquida o sólida, para consumo de ciertas personas como parte de una dieta equilibrada a fin de obtener una alimentación complementaria. Estos productos no están destinados a utilizarse para perder peso o como parte de un régimen médico.

13.6 Complementos alimenticios:

Comprende los complementos de vitaminas y minerales o en forma de dosis unitarias, tales como cápsulas, tabletas, polvos, soluciones, etc., en los casos en los que las jurisdicciones nacionales regulen estos productos como alimentos.

14.0 Bebidas, excluidos los productos lácteos:

Esta importante categoría se divide en las amplias categorías de bebidas no alcohólicas (14.1) y bebidas alcohólicas (14.2). Las bebidas lácteas figuran en la categoría 01.1.2.

14.1 Bebidas no alcohólicas:

Esta amplia categoría comprende aguas y aguas gaseosas (14.1.1), zumos (jugos) de frutas y hortalizas (14.1.2), néctares de frutas y hortalizas (14.1.3), bebidas a base de agua saborizadas con gas y sin gas (14.1.4) y bebidas en infusión a base de agua como el café y el té (14.1.5).

14.1.1 Aguas:

Comprende las aguas simples (14.1.1.1) y otras aguas embotelladas (14.1.1.2), cada una de las cuales puede ser sin gas o con gas.

14.1.1.1 Aguas minerales simples y aguas de manantial:

Aguas obtenidas directamente del manantial y envasada cerca de éste; se caracterizan por la presencia, en proporciones relativas, de determinadas sales minerales, oligoelementos u otros componentes. El agua mineral simple puede tener un contenido simple de gas (anhídrido carbónico del manantial), estar carbonatada (con la adición de anhídrido carbónico), descarbonatada (contener menos anhídrido carbónico que el agua de manantial, de modo que no libera espontáneamente anhídrido carbónico en condiciones normales de temperatura y presión) o enriquecida (con anhídrido carbónico del manantial) o bien no contener gas (sin anhídrido carbónico libre).

14.1.1.2 Aguas de mesa y gaseosas:

Comprende aguas, distintas de las aguas simples de manantial, que pueden tener gas por la adición de anhídrido carbónico y estar tratadas mediante filtración, purificación u otros medios adecuados. Estas aguas pueden contener sales minerales. Las aguas con gas y sin gas con adición de aromatizantes figuran en la categoría 14.1.4. Ejemplos: agua de mesa, agua embotellada con o sin adición de minerales, agua purificada, agua de Seltz, soda y agua de Vichy.

14.1.2 Zumos (jugos) de frutas y hortalizas:

Esta categoría comprende únicamente los zumos (jugos) de frutas y hortalizas. Las bebidas que se preparan con zumos de frutas u hortalizas figuran en la categoría 14.1.4.2. Hay diferentes categorías para las mezclas de zumos (jugos) de frutas u hortalizas en función de sus componentes (a saber, zumos (jugos) de frutas (14.1.2.1) y zumos (jugos) de hortalizas (14.1.3.1)).

14.1.2.1 Zumos (jugos) de fruta:

El zumo (jugo) de fruta es el producto líquido sin fermentar pero fermentable obtenido de la parte comestible de frutas frescas sanas de madurez apropiada o de fruta que se ha mantenido sana por medios idóneos. El zumo (jugo) se prepara mediante un procedimiento adecuado que mantiene las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales de los zumos (jugos) de la fruta de la que procede el producto. El zumo (jugo) puede ser turbio o claro, y pueden haberse añadido (hasta reponer el nivel habitual que alcanzan en el mismo tipo de frutas) sustancias aromáticas y componentes volátiles, todos los cuales deberán haberse obtenido por medios físicos idóneos, y haberse extraído en todos los casos del mismo tipo de fruta. Podrán añadirse pulpa y células obtenidas por medios físicos idóneos del

mismo tipo de fruta. Los zumos (jugos) de una sola fruta se obtienen de un solo tipo de fruta. Los zumos (jugos) mixtos se obtienen mezclando dos o más zumos o zumos y purés de distintos tipos de fruta. El zumo (jugo) de fruta puede obtenerse, p. ej., exprimiendo directamente el jugo mediante procedimientos de extracción mecánica, reconstituyendo zumo (jugo) concentrado de fruta (categoría de alimentos 14.1.2.3) con agua, o bien con sólo en algunas situaciones, mediante extracción con agua de la fruta entera (p. ej., zumo de ciruelas obtenido de ciruelas secas). Son algunos ejemplos el zumo (jugos) de naranja, el zumo (jugo) de manzana, el zumo (jugo) de grosellas negras, el zumo (jugo) de limón el zumo (jugo) de naranja y mango y el agua de coco.

14.1.2.2 Zumo (jugo) de hortalizas:

El zumo (jugo) de hortalizas es el producto líquido sin fermentar pero fermentable destinado al consumo directo que se obtiene por extracción mecánica, prensado, molido y/o tamizado de una o más hortalizas frescas sanas u hortalizas conservadas exclusivamente por medios físicos. El zumo (jugo) puede ser claro, turbio o pulposo. Puede haberse concentrado y reconstituido con agua. Los productos pueden obtenerse de una sola hortaliza (p. ej., zanahorias) o de mezclas de las mismas (p. ej., zanahoria y apio).

14.1.2.3 Concentrados para zumos (jugos) de fruta:

El zumo (jugo) de fruta es el producto que cumple con la definición proporcional en la categoría de alimentos 14.1.2.1. Se prepara mediante eliminación física del zumo (jugo) de fruta en una cantidad que incremente el nivel Brix hasta un valor superior por lo menos en un 50 por ciento al establecido para el zumo (jugo) reconstituido de la misma fruta. En la producción del zumo (jugo) destinado a la elaboración de concentrado se aplicarán procedimientos idóneos, que podrán combinarse con la difusión simultánea de las células o la pulpa de la fruta mediante agua, siempre y cuando los sólidos solubles de fruta extraídos mediante agua se añadan al zumo (jugo) primario en la línea de producción antes del procedimiento de concentración. A los zumos (jugos) concentrados de fruta se les pueden añadir (hasta reponer el nivel que alcanzan normalmente en el mismo tipo de frutas) sustancias aromáticas y componentes volátiles, todos los cuales deben haberse obtenido por medios físicos idóneos y proceder del mismo tipo de fruta. Asimismo podrán añadirse pulpa y células obtenidas por medios físicos idóneos del mismo tipo de fruta. Se venden en forma líquida en jarabe y congelados para la preparación de zumos (jugos) listos para el consumo mediante la adición de agua. Ejemplos: concentrado congelado de zumo de naranja y concentrado de zumo de limón.

14.1.2.4 Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas:

Se prepara mediante la eliminación física del agua del zumo (jugo) de hortaliza. Se vende en forma líquida, en jarabe y congelados para la preparación de un zumo (jugo) listo para el consumo mediante la adición de agua. Incluye el zumo concentrado de zanahoria.

14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas:

Los néctares de frutas y hortalizas son bebidas producidas a partir de purés, zumos (jugos) o concentrados de cualquiera de ellos, mezclados con agua y azúcar, miel, jarabes y/o edulcorantes. Las mezclas de néctares de frutas u hortalizas se clasifican en función de sus componentes (a saber, néctares de frutas (14.1.3.1) y néctares de hortalizas (14.3.1.2)).

14.1.3.1 Néctares de frutas:

El néctar de fruta es el producto sin fermentar pero fermentable que se obtiene añadiendo agua, con o sin adición de azúcar, miel, jarabes y/o edulcorantes al zumo (jugo) de fruta, el zumo (jugo) de fruta concentrado, los purés de fruta o purés de fruta concentrados o una mezcla de estos productos. Se le pueden añadir sustancias aromáticas, componentes volátiles, pulpa y células, todos los cuales deben proceder del mismo tipo de fruta y haberse obtenidos por medios físicos idóneos. Los productos pueden elaborarse a base de una fruta o una mezcla de frutas. Ejemplos: néctar de pera y néctar de melocotón.

14.1.3.2 Néctares de hortalizas:

Producto obtenido añadiendo agua, con o sin adición de azúcar, miel, jarabes y/o edulcorantes, a zumo (jugo) de hortalizas o zumo (jugo) concentrado de hortalizas, o a una mezcla de estos productos. Los productos pueden elaborarse a base de una hortaliza o una mezcla de hortalizas.

14.1.3.3 Concentrados para néctares de frutas:

Preparados mediante la eliminación física del agua del néctar de fruta o de los materiales de los que se obtiene. Se venden en forma líquida, en jarabe y congelados para la preparación de néctar listo para el consumo mediante adición de agua. Ejemplos: concentrado de néctar de pera y concentrado de néctar de melocotón.

14.1.3.4 Concentrados para néctar de hortalizas:

Preparados por eliminación física del agua del néctar de hortalizas. Se venden en forma líquida, en jarabe y congelados para la preparación de néctares listos para el consumo mediante adición de agua.

14.1.4 Bebidas a base de agua saborizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas:

Comprende todas las variedades y concentrados con gas y sin gas. Comprende productos a base de zumos (jugos) de frutas y hortalizas. También incluye las bebidas a base de café, té y hierbas aromáticas.

14.1.4.1 Bebidas a base de agua saborizadas con gas:

Comprende todas las bebidas saborizadas a base de agua con adición de anhídrido carbónico y con edulcorantes nutritivos, no nutritivos o intensos y

otros aditivos alimentarios permitidos. Incluye la gaseosa (bebida a base de agua con adición de anhídrido carbónico, edulcorantes y aromatizantes) y bebidas con gas como “colas”, bebidas refrescantes a base de raíces y ciertos tipos de especias, lima-limón y otros tipos de cítricos, tanto los de tipo dietético o ligero como normal. Bebidas a base de yerbas aromáticas con adición de gas (por ejemplo te frío, te frío con sabor a fruta). Estas bebidas pueden ser transparentes, turbias o pueden contener partículas (p. ej., trozos de fruta). Incluye las así llamadas bebidas para deportistas con gas que contienen niveles elevados de nutrientes y otros ingredientes. (p. ej. cafeína, taurina, carnitina).

14.1.4.2 Bebidas a base de agua saborizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares:

Comprende bebidas sin adición de anhídrido carbónico a base de zumos (jugos) de frutas y hortalizas (p. ej., almendras, anís, coco y ginseng), limonadas y bebidas similares con sabor a fruta (p. ej., naranjadas), refrescos a base de cítricos, *capilé groselha*, bebidas de ácido láctico, bebidas a base de café y té listas para consumir con o sin leche o sólidos lácteos y bebidas a base de hierbas aromáticas (p. ej., té frío, té frío con sabor a frutas, capuchino en lata para beber frío) y bebidas para “deportistas” que contienen electrolitos. Estas bebidas pueden ser transparentes o contener partículas (p. ej., trozos de fruta) y pueden estar o no edulcoradas con azúcar o un edulcorante no nutritivo de gran intensidad. Comprende las bebidas denominadas “energéticas” sin gas que contienen niveles elevados de nutrientes y otros ingredientes (p. ej. cafeína, taurina, carnitina).

14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas:

Comprende concentrados en polvo, jarabe, líquidos y congelados para preparar refrescos a base de agua, con gas o sin gas, mediante la adición de agua o agua con gas. Ejemplos: jarabes para refrescos con soda (p. ej., el jarabe de cola), jarabes de fruta para refrescos, concentrado helado o en polvo para limonada y mezclas para té frío.

14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao:

Comprende los productos listos para consumir (p. ej., enlatados) y sus mezclas y concentrados. Zumos (jugos) de frutas y hortalizas *per se* se encuentran en 14.1.2.1 y 14.1.2.2, respectivamente. Ejemplos: bebidas calientes a base de achicoria (postum), té de arroz, infusión de yerba mate, y mezclas para bebidas calientes a base de café y té (p. ej., café instantáneo, polvos para capuchino caliente). Se incluyen también los granos de café tratados para la elaboración de productos de café. El cacao listo para el consumo se incluye en la categoría 01.1.2 y las mezclas de cacao en la 05.1.1.

14.2 Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol:

Las bebidas semejantes a las bebidas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol se

incluyen en la misma categoría que las bebidas alcohólicas.

14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta:

Bebidas alcohólicas elaboradas con cebada germinada (malta), lúpulo, levadura y agua. Ejemplos: cerveza amarga, cerveza oscura, cerveza blanca (weiss beer), cerveza pilsner, cerveza rubia, oud bruin, Obergariges Einfachbier, cerveza ligera, cerveza de mesa, licor de malta, cerveza porter, cerveza fuerte (stout) y extrafuerte (barley wine).

14.2.2 Sidra y sidra de pera:

Vinos de fruta elaborados a base de manzana (sidra) y pera (sidra de pera). Incluye también la *cidre bouché*.

14.2.3 Vinos de uva:

Bebida alcohólica que se obtiene exclusivamente de la fermentación parcial o total del alcohol de uvas frescas, prensadas o sin prensar, o del mosto (zumo) de uva.

14.2.3.1 Vino de uva no espumoso:

Vino de uva (blanco, tinto, rosado o de color rosáceo, seco o dulce) que puede contener hasta un máximo de 0,4g/100 ml (4000 mg/kg) de anhídrido carbónico a 20°C.

14.2.3.2 Vinos de uva espumosos y semiespumosos:

Vinos de uva en los que se produce gasificación durante el proceso de fermentación en botella o en cuba cerrada. Comprende también vino con gas, cuyo anhídrido carbónico ha sido añadido parcial o totalmente. Ejemplos: champán, vino espumoso y vino "cold duck".

14.2.3.3 Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y dulce:

Vinos de uva producidos por uno de los métodos siguientes: i) fermentación del mosto (zumo) de uva con una gran concentración de azúcar; ii) mezcla de zumo (jugo) concentrado de uva con vino; iii) mezcla de mosto fermentado con alcohol. Ejemplos: vino de uva para postres, oporto, madeira, marsala, tokay y jerez.

14.2.4 Vinos (distintos de los de uva):

Comprende vinos elaborados con frutas distintas de la uva, la manzana y la pera, y de otros productos agrícolas, incluidos los granos (p. ej., el arroz). Estos vinos pueden ser espumosos o no espumosos. Ejemplos: vino de arroz (*sake*) y vinos de fruta espumosos y no espumosos.

14.2.5 Aguamiel:

Licor elaborado a base de miel, malta y especias fermentadas, o solamente miel.

Incluye el vino de miel.

14.2.6 Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol:

Comprende todos los licores destilados derivados de granos (p. ej., maíz, cebada, centeno, trigo), tubérculos (p. ej., la patata (papa)), frutas (p. ej., uvas, bayas) o caña de azúcar que contengan más del 15 por ciento de alcohol. Ejemplos: aperitivos, coñac (vino destilado), cordiales, licores (incluidos los licores emulsionados), bagaceira belha (grapa de Portugal; la bragaceira es una bebida destilada que se obtiene del *bagaço* (pieles, semillas y tallos de uva prensados)), *eau de vie* (un tipo de coñac), ginebra, grapa (coñac italiano destilado de los residuos del vino prensados), marc (coñac destilado de los residuos de uva o manzana), korn (licor de cereales (schnapps) de Alemania, normalmente obtenido del centeno (Roggen), a veces del trigo (Weizen) o de ambos cereales (Getreide); conocido también como Kornbrantt o Kornbranttwein)⁹¹, mistela (también *mistelle* (Francia) y *jeropico* (Sudáfrica); zumo (jugo) de uva sin fermentar enriquecido con alcohol de uva), ouzo (bebida espirituosa griega saborizada con anís), ron, tsikoudia (bebida espirituosa de uva de Creta), tspouro (bebida espirituosa de uva de ciertas regiones de Grecia), wienbrand (un tipo de coñac a base de uva elaborado por Hugo Asbach, Rudesheim, Alemania; literalmente “vino quemado”), cachaça (licor de Brasil elaborado a base de zumo (jugo) de azúcar de caña destilado y fermentado), tequila, whisky y vodka.

14.2.7 Bebidas alcohólicas saborizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol:

Comprende todos los productos de bebidas alcohólicas no normalizadas. Si bien la mayoría de estos productos contienen menos del 15 por ciento de alcohol, algunos productos aromatizados tradicionales que no están normalizados pueden contener hasta un 24 por ciento de alcohol. Ejemplos: vino, sidra y sidra de pera aromatizados; vinos de aperitivo; americano; batidas (bebidas hechas con cachaça (cachaça, zumo (jugo) de fruta o leche de coco y, facultativamente, leche condensada); bitter soda y bitter vino; clarea (también claré o clary); una mezcla de miel, vino blanco y especias; es muy similar al *hippocras*, que se elabora con vino tinto); bebidas alcohólicas de jurubeba (producto alcohólico hecho con *Solanum paniculatum*, una planta indígena del norte del Brasil y de otras zonas de América del Sur); negus (sangría; una bebida caliente hecha con oporto, azúcar, limón y especias); sod, saft y sodet; vermut; zurra (en el sur de España, una sangría hecha con melocotones y nectarinas; también es el término español para designar el vino de especias preparado con vino frío o tibio, azúcar, limón, naranjas o especias); *amazake* (bebida dulce con bajo contenido de alcohol (menos del 1 por ciento) hecho de arroz con *koji*; *mirin* (una bebida alcohólica dulce (menos del 10 por ciento de alcohol preparada mezclando *shoochuu* (un licor), arroz y *koji*); “malternatives” (bebidas a base de malta) y cócteles listos para el consumo (mezclas de bebidas alcohólicas, licores, vinos, esencias, frutas y extractos de plantas, etc. comercializadas como productos o mezclas listas para el consumo). Las bebidas tipo refresco se componen de cerveza, bebidas a base de malta, vino o licor, zumo (jugo) o zumos de fruta y soda (si contienen gas).

15.0 Aperitivos listos para el consumo:

Comprende todos los tipos de alimentos para el aperitivo.

15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas):

Comprende todos los aperitivos simples y aromatizados, pero excluye las galletas “cracker” simples (categoría 07.1.2). Ejemplos: patatas (papas) fritas, palomitas de maíz, galletas saladas (pretzels), galletas “cracker” de arroz (*senbei*), galletas “cracker” saborizadas (p. ej., las galletas “cracker” con sabor a queso), bhujía (nankeen); aperitivo elaborado a base de una mezcla de harinas, maíz, patatas, sal, frutos secos, piñones, especias, colores, aromas y antioxidantes) y papads (elaboradas a base de harina de arroz con agua, o de harina de frijoles urd o de caupí, con la adición de sal y especias, y preparadas en forma de bola o torta plana).

15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas):

Comprende todos los tipos de nueces enteras elaboradas; p. ej., con cáscara o sin ella, saladas o simples, así como las nueces elaboradas tostadas en seco, tostadas marinadas, saladas o hervidas. Se clasifican aquí los aperitivos de nueces recubiertas de yogur, cereales y miel y los aperitivos secos de frutas, nueces y cereales (p. ej., los “trail mix”). Las nueces recubiertas de chocolate se clasifican en la categoría 05.1.4.

15.3 Aperitivos a base de pescado:

Se refiere a las galletas “cracker” para aperitivo con pescado, productos pesqueros o sabor a pescado. El pescado seco en sí que puede consumirse como aperitivo se clasifica en la categoría 09.2.5, y los aperitivos de fiambre (p. ej., el “charqui” de vacuno, el “pemmican”) en la categoría 08.3.1.2.

16.0 Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15):

Comprende los platos preparados o combinados en los que se añaden aditivos directamente al alimento compuesto. También pueden contener aditivos por transparencia de sus ingredientes. P. ej., un aditivo que se utiliza como ingrediente en un pastel de carne, aunque ninguno de sus componentes (p. ej., en la corteza) se clasifique en esta categoría. Ejemplos de platos combinados: productos culinarios deshidratados que pueden contener hortalizas o ingredientes de origen animal elaborados y especias y que deben reconstituirse con agua antes de la cocción; cenas listas para el consumo (p. ej., primeros platos congelados), guisos, carne picada y salsas para aperitivos (p. ej., salsa de cebollas).

8. LISTAS DE ADITIVOS PERMITIDOS

8.1 Saborizantes y aromatizantes: Se permite usar como saborizantes/aromatizantes aquellas sustancias aromáticas o mezclas de ellas obtenidas por procesos físicos o químicos de aislamiento o síntesis de tipo natural, idéntico a natural o artificial, aceptados por cualquiera de las siguientes entidades reconocidas internacionalmente JECFA, FDA, FEMA, y la Unión Europea.

8.2 Otros aditivos diferentes a los aromatizantes y saborizantes: Estos aditivos están contemplados en los Anexos I, II, III.

8.3 En el Anexo IV del presente reglamento se establece el procedimiento de actualización del listado de aditivos permitidos.

8.4 Disposiciones sobre aditivos alimentarios

- i. En el Anexo I se especifica, para cada uno de los aditivos alimentarios o de los grupos de aditivos alimentarios (presentados en orden alfabético) a los que el JECFA ha asignado una IDA numérica, las categorías de alimentos (o los alimentos) en que se reconoce el uso del aditivo, las dosis máximas de uso para cada alimento o categoría de alimentos y su función tecnológica. En el Anexo 1 figuran también los usos de los aditivos con una IDA no numérica y se especifican sus dosis máximas de uso.
- ii. En el Anexo II se ofrece la misma información que en el Anexo 1, pero presentada en orden numérico de categoría de alimentos.
- iii. En el Anexo III figura la lista de los aditivos con una IDA del JECFA no especificada o no limitada cuyo uso en los alimentos en general está autorizado en dosis *quantum satis* y según los principios de las buenas prácticas de manufactura descritos en el apartado 4.2 del presente reglamento.

En la sección posterior al Anexo III se presenta la lista de los alimentos y categorías de alimentos que están excluidos de las condiciones generales del Anexo III. Las disposiciones de los Anexos I y II rigen la utilización de los aditivos de las categorías de alimentos enumerados posterior al Anexo III. Salvo indicación en contrario, las dosis máximas de uso de los aditivos de los Anexo I y II se refieren al producto final, en la forma en que se consume.

En los Anexo I, II y III no se hace referencia a los usos de las sustancias como coadyuvantes de elaboración.

9. INTEGRACIÓN DE LA COMISIÓN CENTROAMERICANA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

La Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios (CCAA) estará integrada por dos representantes un propietario y un suplente, del ente competente de cada uno de los países miembros de la Unión Aduanera Centroamericana y ser designados por el ministerio/secretaría de salud respectiva. Dichos representantes deberán tener conocimiento y experiencia en materia de aditivos alimentarios.

El representante del país que ostenta la presidencia *Pro-tempore del Sistema de Integración Económica Centroamericana*, ejercerá la coordinación de la CCAA.

Los objetivos de la CCAA son los siguientes:

9.1 Asegurar que los aditivos, incorporados en este reglamento no representen daño a la salud de la población, de la región centroamericana.

9.2 Elaborar recomendaciones y propuestas de soluciones, a controversia en materia de aditivos.

9.3 Notificar alertas de riesgo de un peligro a la salud humana por aditivos alimentarios.

9.4 Mantener actualizadas las listas de aditivos establecidas en la sección 8 de este reglamento

10. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

Corresponde la vigilancia y la verificación de este Reglamento Técnico a los Ministerios o Secretarías de Salud de los países Centroamericanos.

11. BIBLIOGRAFIA

- 11.1 Norma Codex Stan 192-1995. (Rev. 6-2005) Norma General de Aditivos Alimentarios.
- 11.2 Lista de materiales de fragancias y sabores de la Asociación Internacional de Manufactureros de Extractos y Saborizantes (FEMA).
- 11.3 Código Federal de Regulaciones (CFR) de los Estados Unidos de América, título 21. Food Chemical Codex.
- 11.4 Monografías toxicológicas e informes del JECFA.
- 11.5 Reglamento Tecnico Centroamericano Alimentos y Bebidas Procesados. Nectares de Fruta. Especificaciones. RTCA 67.04.48:07
- 11.6 Reglamento Tecnico Centroamericano Harinas. Harina de trigo fortificada. Especificaciones RTCA 67.01.15:06
- 11.7 Reglamento Tecnico Centroamericano Alimentos y Bebidas Procesados. Grasas y Aceites. Especificaciones RTCA 67.04.40:07
- 11.8 Reglamento (CE) No. 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo del 16 de Diciembre de 2008 sobre Aditivos Alimentarios.

**ANEXO I
(NORMATIVO)**

ADITIVOS CUYO USO SE PERMITE EN CONDICIONES ESPECIFICADAS PARA CIERTA CATEGORÍA DE ALIMENTOS O DETERMINADOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

| ACEITE DE CASTOR INS: 1503 Función: Antiaglutinantes, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación | | | |
|--|--|---------------------|----------------------|
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 5000 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 350 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes etc. | 500 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 2100 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 2000 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 1000 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 500 mg/kg | |

| ACIDOS GRASOS INS: 570 | | | |
|----------------------------------|------------------------|--------------|-------------------|
| Función: Agente de recubrimiento | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | Directiva 95/2/CE |

| ACIDOS GLUCONICO INS: 574 | | | |
|--|------------------------|--------------|-------------------|
| Función: Acidulante, regulador de acidez | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | Directiva 95/2/CE |

| ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD) INS: 905d | | | |
|---|--|--------------|---------------|
| Función: Agente de glaseado, antiadherente | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 04.1.1.1 | Frutas fresa no tratadas | BPM | |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 5000 mg/kg | |
| 04.2.1.1. | Hortalizas (incluidas las setas, hongos, raíces y tubérculos, legumbres y hortalizas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescos sin tratar | BPM | |
| 05.1 | Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate | 2000 mg/kg | Nota 3 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone etc. | 2000 mg/kg | Nota 3 |
| 05.3 | Goma de mascar | 20000 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 2000 mg/kg | Nota 3 |
| 06.1 | Granos enteros, triturados o en copos, incluyendo arroz | 800 mg/kg | Nota 98 |
| 07.0 | Productos de panadería | 3000 mg/kg | Nota 125 |
| 08.2.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes | 950 mg/kg | Nota 3 |
| 08.3.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados | 950 mg/kg | Nota 3 |
| 10.2.3 | Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor | 950 mg/kg | |

| ACEITE MINERAL (MEDIA Y BAJA VISCOSIDAD, CLASE I) INS: 905e | | | |
|--|------------------------|--------------|---------------|
| Función: Agente de glaseado, antiadherente | | | |
| No categoría | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |

| | | | |
|---------------------|--------------------|------------|----------------|
| de alimentos | | | |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 5000 mg/kg | |
| 05.0 | Confitería | 2000 mg/kg | Nota 3 |
| 07.1.1 | Panes y panecillos | 3000 mg/kg | Notas 36 y 126 |

ACESULFAME POTASICO INS: 950

Función: Acentuadores del aroma, Edulcorantes

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|--|---------------------|----------------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 350 mg/kg | |
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 500 mg/kg | |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 2000 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 350 mg/kg | |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | 1000 mg/kg | |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | 1000 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 350 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 1000 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 350 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 800 mg/kg | |
| 04.1.2.1 | Frutas congeladas | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas) | 350 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 350 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 350 mg/kg | |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 350 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 350 mg/kg | |
| 04.1.2.12 | Frutas cocidas o fritas | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 200 mg/kg | Nota 144 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|----------|
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 350 mg/kg | |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 1000 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 350 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | 1000 mg/kg | |
| 05.1.1 | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/tortas de cacao | 350 mg/kg | Nota 97 |
| 05.1.2 | Mezclas de cacao (jarabes) | 350 mg/kg | Nota 97 |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 1000 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 500 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 500 mg/kg | |
| 05.2.1 | Caramelos duros | 500 mg/kg | Nota 156 |
| 05.2.2 | Caramelos blandos | 1000 mg/kg | Nota 156 |
| 05.2.3 | Turrón y mazapán | 1000 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 5000 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 1200 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 350 mg/kg | |
| 07.1 | Pan y productos de panadería ordinaria | 1000 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 1000 mg/kg | Nota 165 |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | Nota 144 |
| 09.3 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | Nota 144 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 200 mg/kg | Nota 144 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 350 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 1000 mg/kg | Nota 159 |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | BPM | |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos | 2000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|-------------|
| | para fideos instantáneos) | | |
| 12.3 | Vinagres | 2000 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 350 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 110 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 1000 mg/kg | |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 350 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 500 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 450 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 450 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 2000 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 350 mg/kg | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 350 mg/kg | Nota 188 |
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | 350 mg/kg | Nota 127 |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 350 mg/kg | Nota 127 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | BPM | FDA 172.800 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 600 mg/kg | Nota 160 |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 350 mg/kg | |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 350 mg/kg | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías del (01 – 15) | 350 mg/kg | |

ACETATO DE ALMIDON

Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético INS 1420

Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo INS 1421

Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-------------|---------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 50000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 50000 mg/kg | |

ACETATO DE CALCIO INS 263
Función: Regulador de la acidez, preservante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 1500 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |

ACETATO DE POTASIO INS 261
Función: Regulador de la acidez

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |

ACETATO DE SODIO INS 262i
Función: Regulador de la acidez, preservante, secuestrante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 5000 mg/kg | |
| 04.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.1 | Granos enteros, triturados o en copos, incluyendo arroz | 6000 mg/kg | |
| 06.2 | Harinas y almidones | 6000 mg/kg | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 6000 mg/kg | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas | BPM | |

| | | | |
|------|--|-----|--|
| | enteras o en cortes | | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceo y equinodermos | BPM | |

ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSA INS 444

Función: Regulador de la acidez, emulsificante, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 500 mg/kg | |

ACIDO ACETICO GLACIAL INS 260

Función: Regulador de la acidez, preservante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2.1 | Leches fermentadas (simples) | BPM | |
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 5000 mg/kg | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas | BPM | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceo y equinodermos | BPM | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.1.3 | Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar | 330 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 5000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras | BPM | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | | |
|--|--|--|--|

ACIDO ASCORBICO INS 300

Función: Antioxidante, agente de retención del color, regulador de la acidez

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 200 mg/kg | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1 | Frutas frescas | 500 mg/kg | |
| 04.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 100 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.2.1 | Harinas | 300 mg/kg | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 200 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 200 mg/kg | |
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | 2000 mg/kg | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 400 mg/kg | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 50 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 3000 mg/kg | |
| 14.1.2.1 | Zumos (jugos) de frutas | BPM | |
| 14.1.2.2 | Zumos (jugos) de hortalizas | BPM | |
| 14.1.2.3 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | BPM | Nota 127 |
| 14.1.2.4 | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas | BPM | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | BPM | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | BPM | |
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | BPM | Nota 127 |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-----------|--|
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 500 mg/kg | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 250 mg/kg | |

| ACIDO CITRICO INS 330 | | | |
|--|---|---------------------|-----------------------------------|
| Función: Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.2.1 | Leches fermentadas (simples) | 1500 mg/kg | Nota 63 |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 100 mg/kg | Nota 15 |
| 02.1.1 | Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra , "ghee". | BPM | |
| 2.1.2 | Grasas y Aceites vegetales | BPM | RTCA 67.04.40:07 Grasas y aceites |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | BPM | RTCA 67.04.40:07 Grasas y aceites |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.2.7 | Frutas Confitadas | BPM | |
| 04.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas | BPM | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | 2000 mg/kg | |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | 100 mg/kg | Nota 15 |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-------------|-----------------|
| | moluscos, crustáceos y equinodermos | | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 61 |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 12.1 | Sal y sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 25000 mg/kg | |
| 14.1.2.1 | Zumos (jugos) de frutas | 3000 mg/kg | Nota 122 |
| 14.1.2.2 | Zumos (jugos) de hortalizas | 3000 mg/kg | |
| 14.1.2.3 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | 3000 mg/kg | Notas 122 y 127 |
| 14.1.2.4 | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas | 3000 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 5000 mg/kg | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 5000 mg/kg | |
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | 5000 mg/kg | Nota 127 |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 5000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 4000 mg/kg | |

ACIDO CLORHIDRICO INS 507
Función: Regulador de la acidez

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2.1 | Leches fermentadas (simples) | BPM | |
| 06.2 | Harinas y almidones | BPM | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |

ACIDO ERITORBICO INS 315

Acido eritórbito (Acido isoascórbico)

Función: Antioxidante, agente de retención del color

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|------------------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 100 mg/kg | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 100 mg/kg | Nota 52 |
| 04.1.1 | Frutas frescas | BPM | |
| 04.2.1.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas y desmenuzadas | BPM | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | 500 mg/kg | |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluidas las de aves de corral y de caza | 400 mg/kg | FSIS 7120.1 rev 9 USDA |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 1500 mg/kg | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 15 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 250 mg/kg | |

ACIDO FUMARICO INS 297
Función: Regulador de la acidez, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2.1 | Leches fermentadas (simples) | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 600 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 600 mg/kg | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el | 1000 mg/kg | Nota 2 |

| | | | |
|--------|--------------|------------|----------|
| | cacao | | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 3000 mg/kg | Nota 109 |

ACIDO L (+) GLUTAMICO INS 620

Función: Acentuador del aroma

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|-------------------------------|--------------|---------------|
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |

ACIDO GUANILICO, 5'- INS: 626

Función: Acentuadores del aroma

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|-------------------------------|--------------|---------------|
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |

ACIDO INOSINICO INS 630

Función: Acentuador del aroma

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|-------------------------------|--------------|---------------|
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |

ACIDO LACTICO (L, D Y DI) INS 270

Función: Regulador de la acidez

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2.1 | Leches fermentadas (simples) | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|------------|---------|
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | 6000 mg/kg | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 4000 mg/lg | |

ACIDO MALICO (DL-) INS 296
Función: Regulador de la acidez, secuestrante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|-----------------|
| 01.2.1 | Leches fermentadas (simples) | BPM | |
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | BPM | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 100 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 100 mg/kg | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | 100 mg/kg | |
| 04.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas | BPM | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 12.1.1 | Sal | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.2.1 | Zumos (jugos) de frutas | BPM | Nota 115 |
| 14.1.2.2 | Zumos (jugos) de hortalizas | 3000 mg/kg | |
| 14.1.2.3 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | BPM | Notas 115 y 127 |
| 14.1.2.4 | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas | 3000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|------------|----------|
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | BPM | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 3000 mg/kg | |
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | BPM | Nota 127 |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 3000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 4000 mg/kg | |

ÁCIDO PROPIÓNICO INS 280
Función: Sustancia conservadora

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------------|--------------|---------------|
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | 3000 mg/kg | Nota 70 |

ÁCIDO SULFÚRICO INS 513
Función: Regulador del pH

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------------|--------------|-------------------|
| 01.6 | Quesos y productos similares | 3 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | Directiva 95/2/CE |

ÁCIDO TÁNICO INS 181 taninos, ácido gálico
Función: Agente clarificante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.7 | Postres lácteos (p.ej. pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 400 mg/kg | FDA 184.1097 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 50 mg/kg | FDA 184.1097 |
| 05.2.1 | Caramelos duros | 130 mg/kg | FDA 184.1097 |
| 07.0 | Productos de panadería | 100 mg/kg | FDA 184.1097 |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas o en cortes | 10 mg/kg | FDA 184.1097 |
| 14.1 | Bebidas no alcohólicas | 50 mg/kg | FDA 184.1097 |
| 14.2 | Bebidas alcohólicas | 150 mg/kg | FDA 184. |

ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO INS 1422

Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 10000 mg/kg | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 25000 mg/kg | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 6000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 60000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | |

ADIPATOS

Acido adípico INS: 355 Adipato de sodio INS: 356

Adipato de potasio INS: 357 Adipato de amonio INS: 359

Función: Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2.1 | Leches fermentadas (simples) | 1500 mg/kg | Nota 1 |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 4500 mg/kg | Nota 1 |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 4500 mg/kg | Nota 1 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 4500 mg/kg | Nota 1 |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 3000 mg/kg | Nota 1 |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | BPM | Nota 1 |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 5500 mg/kg | Nota 1 |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 2000 mg/kg | Nota 1 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|-------------|--------|
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 2000 mg/kg | Nota 1 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 5500 mg/kg | Nota 1 |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 5500 mg/kg | Nota 1 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 200 mg/kg | Nota 1 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 200 mg/kg | Nota 1 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | 200 mg/kg | Nota 1 |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | 200 mg/kg | Nota 1 |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 200 mg/kg | Nota 1 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone etc | 200 mg/kg | Nota 1 |
| 05.3 | Goma de mascar | 200 mg/kg | Nota 1 |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 200 mg/kg | Nota 1 |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 200 mg/kg | Nota 1 |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 200 mg/kg | Nota 1 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. Pudines de arroz, pudines de mandioca) | 5500 mg/kg | Nota 1 |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral | 1000 mg/kg | Nota 1 |
| 07.0 | Productos de panadería | 500 mg/kg | Nota 1 |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados en piezas enteras o en cortes | 3000 mg/kg | Nota 1 |
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados | 3000 mg/kg | Nota 1 |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 50000 mg/kg | Nota 1 |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 10000 mg/kg | Nota 1 |
| 14.1.4.1 | Bebidas a base de agua saborizada con gas | 50 mg/kg | Nota 1 |
| 14.1.4.2 | Bebidas a base de agua saborizada sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares | 50 mg/kg | Nota 1 |
| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | 50 mg/kg | Nota 1 |
| 14.2.1 | Cerveza y bebidas a base de malta | 200 mg/kg | Nota 1 |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y | 13000 mg/kg | Nota 1 |

| | | | |
|------|---|-----------|-------------|
| | leguminosas | | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 200 mg/kg | Notas 1 y 2 |

AGAR INS 406

Función: Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado y humectante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simples) | 2500 mg/kg | |
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (natural), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 2500 mg/kg | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | 2500 mg/kg | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 2500 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 2500 mg/kg | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 2500 mg/kg | |
| 04.1.1.3 | Frutas frescas peladas y/o cortadas | 2500 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 2500 mg/kg | |
| 04.2.1.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas y desmenuzadas | 2500 mg/kg | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 2500 mg/kg | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 2500 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 2500 mg/kg | |
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | 2500 mg/kg | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 2500 mg/kg | Notas 3 y 53 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 2500 mg/kg | |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 2500 mg/kg | |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 2500 mg/kg | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 2500 mg/kg | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | 2500 mg/kg | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | 2500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**RTCA 67.04.54:10**

| | | | |
|--------|---|------------|---------|
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 2500 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 2500 mg/kg | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 2500 mg/kg | Nota 51 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 2500 mg/kg | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 2500 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 2500 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 2500 mg/kg | |

ALCOHOL POLIVINILICO INS 1203

Función: Agente gelificante, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---------------------------|--------------|---------------|
| 13.6 | Complementos alimenticios | 45000 mg/kg | |

ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.) INS 1100

Función: Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 06.1 | Granos enteros, triturados o en copos, incluyendo arroz | BPM | |
| 06.2 | Harinas y almidones | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |

ALFA AMILASA (BACILLUS SUBTILIS) INS 1100

Función: Enzimas, agente de tratamiento de las harinas

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 06.2 | Harinas y almidones (incluida la soja en polvo) | BPM | |

ALFA AMILASA (CARBOHYDRASA) (BACILLUS LICHENIFORMIS) INS 1100

Función: Enzimas, agente de tratamiento de las harinas

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| 06.2.2 | Almidones | BPM | |

| | | | |
|--------|--------------|-----|-------------------------------|
| 14.2.3 | Vinos de uva | BPM | FDA 184.1027 y 184.1148 |
|--------|--------------|-----|-------------------------------|

ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) INS 407a

Función: Estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simples) | BPM | |
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 5000 mg/kg | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 5000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 04.1.1.3 | Frutas frescas peladas y/o cortadas | BPM | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 04.2.1.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas y desmenuzadas | BPM | |
| 04.2.2. | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 8330 mg/kg | Nota 37 |
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 5000 mg/kg | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 5000 mg/kg | |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 5000 mg/kg | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**RTCA 67.04.54:10**

| | | | |
|----------|---|------------|---------|
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 1000 mg/kg | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 1000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

ALGINATO DE AMONIO INS 403**Función:** Emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | 1000 mg/kg | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | 1000 mg/kg | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 1000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 5000 mg/kg | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 1000 mg/kg | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 1000 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 1000 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 1000 mg/kg | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 1000 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúca | 1000 mg/kg | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 1000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 1000 mg/kg | |

ALGINATO DE CALCIO INS 404**Función:** Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|--------------|------------------------|--------------|---------------|
|--------------|------------------------|--------------|---------------|

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| de alimentos | | | |
|---------------------|---|------------|-----------------|
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simple) | 3000 mg/kg | |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | 3000 mg/kg | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | 3000 mg/kg | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 3000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 5000 mg/kg | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 3000 mg/kg | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 3000 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 3000 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 3000 mg/kg | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 3000 mg/kg | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | 6000 mg/kg | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | 6000 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 3000 mg/kg | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 3000 mg/kg | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 3000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 3000 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 3000mg/kg | FDA 184.1187 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 3000 mg/kg | FDA 184.1187 |
| 14.2.3.2 | Vinos de uva espumosos y semiespumosos | 4000 mg/kg | |

ALGINATO DE POTASIO INS 402
Función: Emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simple) | 200 mg/kg | |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | 200 mg/kg | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | 200 mg/kg | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 200 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 200 mg/kg | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 2500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|------------|-----------------|
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 2500 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 200 mg/kg | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 200 mg/kg | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 200 mg/kg | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 200 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 200 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 2500 mg/kg | FDA 184.1610 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 100 mg/kg | FDA 184.1610 |
| 14.2.3.2 | Vinos de uva espumosos y semiespumosos | 200 mg/kg | |

ALGINATO DE PROPILENGLICOL INS 405
Función: Adjuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simple) | 3000 mg/kg | |
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 3000 mg/kg | |
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 3000 mg/kg | |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | 3000 mg/kg | |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 3000 mg/kg | |
| 01.4.3 | Nata (crema) Cuajada (natural) | 3000 mg/kg | |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | 3000 mg/kg | |
| 01.6.1 | Queso no madurado | 9000 mg/kg | |
| 01.6.2.1 | Queso madurado, incluida la corteza | 9000 mg/kg | |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 9000 mg/kg | |
| 01.6.2.3 | Queso en polvo (para reconstitución; p.ej.para salsas a base de queso) | 9000 mg/kg | |
| 01.6.3 | Queso de suero | 9000 mg/kg | |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 9000 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 9000 mg/kg | |
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | 9000 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 5000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 11000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|-------------|---------|
| 02.2.1 | Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo | 3000 mg/kg | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 10000 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 3000 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 10000 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 5000 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 5000 mg/kg | |
| 04.1.1.3 | Frutas frescas peladas y/o cortadas | 5000 mg/kg | |
| 04.1.2.1 | Frutas congeladas | 5000 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 5000 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 5000 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de frutas, incluidos los postres a base de agua con aromas de frutas | 5000 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 5000 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 3000 mg/kg | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 3000 mg/kg | |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja | 3000 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 3000 mg/kg | Nota 39 |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 3000 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 3000 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | 3000 mg/kg | |
| 05.1 | Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate | 3000 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y | 3000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|------------|--|
| | blandos, los turronec etc. | | |
| 05.3 | Goma de mascar | 3000 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 3000 mg/kg | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 3000 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 3000 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 3000 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 3000 mg/kg | |
| 07.0 | Productos de panadería | 3000 mg/kg | |
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados | 3000 mg/kg | |
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 3000 mg/kg | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | 3000 mg/kg | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | 3000 mg/kg | |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 3000 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 3000 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 3000 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 3000 mg/kg | |
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas (p ej., mayonesa, aderezos para ensaladas) | 3000 mg/kg | |
| 12.6.2 | Salsas no emulsionadas (p ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy" | 3000 mg/kg | |
| 12.6.3 | Mezclas para salsas y "gravies" | 3000 mg/kg | |
| 12.6.4 | Salsas ligeras (p ej., salsa de pescado) | 3000 mg/kg | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 3000 mg/kg | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 3000 mg/kg | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 3000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 3000 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 3000 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 3000 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 3000 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 3000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 3000 mg/kg | |
| 14.2.1 | Cerveza y bebidas a base de malta | 3000 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 3000 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 3000 mg/kg | |

| ALGINATO DE SODIO INS 401 | | | |
|--|---|---------------------|----------------------|
| Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simple) | 10000 mg/kg | |
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 10000 mg/kg | |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | 10000 mg/kg | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | 10000 mg/kg | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 10000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 10000 mg/kg | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 10000 mg/kg | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 20000 mg/kg | |
| 04.1.1.3 | Frutas frescas peladas y/o cortadas | 20000 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 10000 mg/kg | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas aloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 10000 mg/kg | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 10000 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 10000 mg/kg | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | 10000 mg/kg | |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | 10000 mg/kg | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/kg | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/kg | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/kg | Notas 41 y 99 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-------------|-----------------|
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/kg | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/kg | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | 10000 mg/kg | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | 10000 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 10000 mg/kg | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 10000 mg/kg | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 10000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 10000 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 20000 mg/kg | FDA 184.1724 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 10000 mg/kg | FDA 184.1724 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | |

ALITAME INS 956
Función: Edulcorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 100 mg/kg | |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | 100 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 100 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 100 mg/kg | |
| 05.0 | Confitería | 300 mg/kg | |
| 05.1.2 | Mezclas de cacao(jarabes) | 300 mg/kg | |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao | 300 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 300 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 300 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4 , incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone etc. | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|-----------|----------|
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p. ej para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 300 mg/kg | |
| 07.1 | Pan y productos de panadería ordinaria | 200 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 200 mg/kg | Nota 159 |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | BPM | |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | 100 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 40 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 300 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 40 mg/kg | |

ALMIDON BLANQUEADO INS 1403
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 10000 mg/kg | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | |

ALMIDON HIDROXIPROPILICO INS 1440
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simple) | BPM | |
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-------------|---------|
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 01.2.2 | Cuajada (natural) | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | Nota 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 10000 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 25000 mg/kg | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 60000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 60000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | |

ALMIDON OCTENIL SUCCINATO SODICO INS 1450
Función: Emulsificante, estabilizador, espesante

| No | Categoría de alimentos | Nivel | Observacion |
|----|------------------------|-------|-------------|
|----|------------------------|-------|-------------|

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| categoría de alimentos | | máximo | es |
|-------------------------------|---|---------------|-----------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 20000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 50000 mg/kg | |

ALMIDON OXIDADO INS 1404
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simple) | BPM | |
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 01.2.2 | Cuajada (natural) | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | Nota 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos | BPM | Nota 16 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-------------|---------|
| | moluscos, crustáceos y equinodermos | | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 10000 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 50000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 50000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | |

ALMIDONES TRATADOS CON ACIDO INS 1401
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 10000 mg/kg | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-------------|--|
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | |

ALMIDONES TRATADOS CON BASES INS 1402
Función: Agente de carga, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 10000 mg/kg | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | |

ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS INS 1405
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 10000 mg/kg | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | |

AMARANTO INS 123
Función: Colorante

| No categoría de | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|-----------------|------------------------|--------------|---------------|
|-----------------|------------------------|--------------|---------------|

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------|--|----------|---------|
| alimentos | | | |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 30 mg/kg | Nota 50 |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 30 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 30 mg/kg | |

AMARILLO DE QUINOLEINA INS 104
Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|--|---------------------|----------------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 150 mg/kg | |
| 01.6.1 | Queso no madurado | BPM | Nota 3 |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | BPM | |
| 01.6.3 | Queso de suero | BPM | Nota 3 |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 200 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | BPM | Nota 3 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 150 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 150 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 150 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 150 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas | 100 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|---------|
| | (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 200 mg/kg | |
| 05.1 | Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate | 300 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones etc. | 300 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 200 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 150 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 200 mg/kg | |
| 08.0 | Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.1.1 | Pescado fresco | 300 mg/kg | Nota 50 |
| 09.1.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 95 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 500 mg/kg | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 250 mg/kg | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 22 |
| 09.3.1 | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.2 | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 500 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | 500 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, | 500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|-----------|--|
| | crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | | |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 150 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 500 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 300 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 300 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 500 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 50 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 300 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 300 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 100 mg/kg | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 200 mg/kg | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 200 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 200 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 200 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 200 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p.ej., con frutas, frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 100 mg/kg | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 500 mg/kg | |

AMARILLO OCASO FCF INS 110
Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 300 mg/kg | Nota 52 |
| 01.6.1 | Queso no madurado | 300 mg/kg | Nota 3 |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 300 mg/kg | |
| 01.6.3 | Queso de suero | BPM | Nota 3 |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 200 mg/kg | Nota 3 |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 300 mg/kg | Nota 3 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|-----------|-------------|
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | BPM | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 300 mg/kg | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 300 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | BPM | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 50 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 50 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 300 mg/kg | Nota 182 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 300 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 300 mg/kg | Nota 4 y 16 |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 300 mg/kg | Nota 76 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 50 mg/kg | Nota 92 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 200 mg/kg | Nota 92 |
| 05.1 | Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 400 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes etc. | 400 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 300 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 300 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 300 mg/kg | Nota 153 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 50 mg/kg | |
| 07.1.2 | “Crakers” excluidos los “crackers” dulces | 300 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, | 50 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-----------|------------------|
| | aromatizados) y mezclas | | |
| 07.2.1 | Tortas, galletas y pasteles (p.ej., rellenos de fruta o crema) | 300 mg/kg | |
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | 300 mg/kg | Nota 4 y 16 |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados en piezas enteras o en cortes | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 08.3.1.1 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 08.3.1.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente | 135 mg/kg | |
| 08.3.1.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 08.3.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 09.1.1 | Pescado fresco | 300 mg/kg | Notas 4, 16 y 50 |
| 09.1.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos | 300 mg/kg | Notas 4 y 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Nota 95 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Notas 16 y 95 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 300 mg/kg | Nota 95 |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 250 mg/kg | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 100 mg/kg | Nota 22 |
| 09.3.1 | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.2 | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 300 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías 09.3.1 - 09.3.3 | 300 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 300 mg/kg | Nota 95 |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p.ej., flan) | 50 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|-----------|-----------|
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 300 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 300 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 50 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 300 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 50 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 300 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 300 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 400 mg/kg | Notas 127 |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 200 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 200 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 200 mg/kg | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 500 mg/kg | |

ANHIDRIDO CARBONICO (DIOXIDO DE CARBONO) INS 290
Función: Agente carbonizante, gas de empackado, preservante y propelente

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|----------------|
| 14.1.2.1 | Zumos (jugos) de frutas | BPM | Nota 69 |
| 14.1.2.3 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | BPM | Notas 69 y 127 |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | BPM | Nota 69 |
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | BPM | Notas 69 y 127 |
| 14.2.3 | Vinos de uva | BPM | FDA 184.1240 |

ANOXOMER INS: 323
Función: Antioxidante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--------------------------------------|--------------|---------------------------|
| 02.0 | Grasas y aceites y emulsiones grasas | 5000 mg/kg | RTCA 67.04.40:07 Grasas y |

| | | | |
|--|--|--|---------|
| | | | aceites |
|--|--|--|---------|

| ARGON INS: 938 | | | |
|---------------------------------|------------------------|--------------|-------------------|
| Función: Gas de envasado | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | Directiva 95/2/CE |

| ASCORBATO CALCICO INS 302 | | | |
|----------------------------------|--|--------------|-----------------|
| Función: Antioxidante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1 | Frutas frescas | BPM | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 200 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 200 mg/kg | |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 400 mg/kg | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 15 |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 50 mg/kg | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 3000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 3000 mg/kg | |
| 14.1.2.1 | Zumos (jugos) de frutas | BPM | |
| 14.1.2.3 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | BPM | Nota 127 |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | BPM | FDA 182.3189 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | BPM | FDA 182.3189 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--------------------------------------|-----|----------|
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | BPM | Nota 127 |
| 14.2.3 | Vinos de uva | BPM | |

ASCORBATO DE POTASIO INS 303
Función: Antioxidante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 06.2.1 | Harinas | 300 mg/kg | |
| 14.1.2.1 | Zumos (jugos) de frutas | BPM | |
| 14.1.2.3 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | BPM | Nota 127 |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | BPM | |
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | BPM | Nota 127 |

ASCORBATO DE SODIO INS 301
Función: Antioxidante, agente de retención del color

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1 | Frutas frescas | BPM | |
| 04.2.1.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas y desmenuzadas | BPM | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.2 | Harinas y almidones | BPM | |
| 06.2.1 | Harinas | 300 mg/kg | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 200 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 200 mg/kg | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | 500 mg/kg | |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros | 1000 mg/kg | Nota 70 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|------------|-----------------|
| | rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | | |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 75 mg/kg | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 50 mg/kg | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 3000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 3000 mg/kg | |
| 14.1.2.1 | Zumos (jugos) de frutas | BPM | |
| 14.1.2.3 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | BPM | Nota 127 |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | BPM | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | BPM | FDA 182.3731 |
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | BPM | Nota 127 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 200 mg/kg | |

ASPARTAME INS 951

Función: Acentuador del aroma, edulcorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 600 mg/kg | |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 6000 mg/kg | |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | 1000 mg/kg | |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | 2000 mg/kg | |
| 01.6.1 | Queso no madurado | 1000 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 1000 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 3000 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 1000 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 1000 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.1 | Frutas congeladas | 2000 mg/kg | |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 2000 mg/kg | |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 300 mg/kg | Nota 144 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 1000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|---|------------|----------|
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 2000 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.12 | Frutas cocidas o fritas | 1000 mg/kg | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 1000 mg/kg | |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 1000 mg/kg | |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 300 mg/kg | Nota 144 |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 1000 mg/kg | |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 1000 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5. | 1000 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | 2500 mg/kg | |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | 1000 mg/kg | |
| 05.1.1 | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/tortas de cacao | 3000 mg/kg | Nota 97 |
| 05.1.2 | Mezclas de cacao (jarabes) | 1000 mg/kg | |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 3000 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 3000 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 3000 mg/kg | |
| 05.2.1 | Caramelos duros | 3000 mg/kg | Nota 148 |
| 05.2.2 | Caramelos blandos | 3000 mg/kg | Nota 148 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------|-------------|
| 05.2.3 | Turrón y mazapan | 3000 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 10000 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 1000 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 1000 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 1000 mg/kg | |
| 07.1 | Pan y productos de panadería ordinaria | 4000 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 1700 mg/kg | Nota 165 |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Nota 144 |
| 09.3 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Nota 144 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | BPM | Nota 144 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 1000 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 3000 mg/kg | Nota 159 |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | BPM | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 2000 mg/kg | |
| 12.3 | Vinagres | 3000 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 350 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 600 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 350 mg/kg | |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 350 mg/kg | Nota 166 |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 1000 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 800 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 1000 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 5500 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 600 mg/kg | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 600 mg/kg | |
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | 600 mg/kg | Nota 127 |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 600 mg/kg | Notas 127 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | BPM | FDA 172.804 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el | 600 mg/kg | Notas 160 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|-----------|--|
| | cacao | | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 600 mg/kg | |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 500 mg/kg | |

AZODICARBONAMIDA INS 927^a
Función: Adyuvante, agente de tratamiento de las harinas

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| 06.2.1 | Harinas | 45 mg/kg | |

AZUL BRILLANTE FCF INS 133
Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 150 mg/kg | Nota 52 |
| 01.6.1 | Queso no madurado | 100 mg/kg | Nota 3 |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 100 mg/kg | |
| 01.6.3 | Queso de suero | 200 mg/kg | Nota 3 |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 200 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 200 mg/kg | Nota 3 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 150 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 200 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 200 mg/kg | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | 200 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 200 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 100 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 150 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 150 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los | 500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|---|-----------------|-----------------|
| | revestimientos de fruta y la leche de coco | | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 150 mg/kg -- | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 250 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5. | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | 500 mg/kg | |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 300 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 300 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 300 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 300 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 200 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 150 mg/kg | |
| 07.1 | Pan y productos de panadería ordinaria | 100 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 200 mg/kg | |
| 08.0 | Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.1.1 | Pescado fresco | 300 mg/kg | Nota 4, 16 y 50 |
| 09.1.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 95 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|------------|
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 500 mg/kg | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 250 mg/kg | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 22 |
| 09.3.1 | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.2 | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 500 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | 500 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 500 mg/kg | |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p. ej., flan) | 150 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 500 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 300 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 300 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 500 mg/kg | |
| 12.9.5 | Otros productos proteínicos | 100 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 50 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1, 13.4 y 13.6 | 300 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 300 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | BPM | FDA 74.101 |
| 14.2.1 | Cerveza y bebidas a base de malta | 200 mg/kg | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 200 mg/kg | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 200 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 200 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 200 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y | 200 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------|--|-----------|--------|
| | leguminosas | | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p.ej., con frutas, frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 100 mg/kg | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 100 mg/kg | Nota 2 |

AZUL PATENTE V INS 131
Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|--------------------|
| 05.2.1 | Caramelos duros | 50 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| 05.2.2 | Caramelos blandos | 50 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | Directiva 94/36/CE |

BENZOATOS

Acido benzoico INS 210

Benzoato de sodio INS 211

Benzoato de potasio INS 212

Benzoato de calcio INS 213

Función: Sustancias conservadoras

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 300 mg/kg | Nota 13 |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 800 mg/kg | Nota 13 |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 1000 mg/kg | Nota 13 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|------------|---------------|
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.1.2.12 | Frutas cocidas o fritas | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 2000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 3000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones etc. | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| 05.3 | Goma de mascar | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 07.0 | Productos de panadería | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 08.2.1.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes | 1000 mg/kg | Notas 3 y 13 |
| 08.3.1.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente | 1000 mg/kg | Notas 3 y 13 |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 2000 mg/kg | Notas 13 y 82 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, | 200 mg/kg | Notas 13 y |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|------------------------|
| | fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | | 121 |
| 09.3 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos | 2000 mg/kg | Notas 13 y 120 |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | 5000 mg/kg | Nota 13 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | 2000 mg/kg | Nota 13 |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 12.3 | Vinagres | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 12.4 | Mostazas | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 12.5 | Sopas y caldos | 500 mg/kg | Nota 13 |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| 12.9.1.3 | Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada) | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1, 13.4 y 13.6 | 2000 mg/kg | Nota 13 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 2000 mg/kg | Nota 13 |
| 14.1.2.1 | Zumos (jugos) de frutas | 1000 mg/kg | Notas 13, 91 y 122 |
| 14.1.2.3 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | 1000 mg/kg | Notas 13, 91,122 y 127 |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 600 mg/kg | Nota 13 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 600 mg/kg | Nota 13 y 123 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 1000 mg/kg | Nota 13 y 124 |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 14.2.5 | Aguamiel | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos em bajo contenido de alcohol) | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 1000 mg/kg | Nota 13 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------|---|------------|---------|
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 – 15) | 1000 mg/kg | Nota 13 |
|------|---|------------|---------|

BETA CICLODEXTRINA INS 459
Función: Estabilizador, ligante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 05.3 | Goma de mascar | 20000 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 500 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 500 mg/kg | |

BHA Butilhidroxianisol INS 320
Función: Antioxidante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|----------------|
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 100 mg/kg | Notas 15 y 133 |
| 01.5.1 | Leche en polvo y nata (crema) en polvo (simples) | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.0 | Grasas y aceites y emulsiones grasas | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.1.1 | Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee" | 175 mg/kg | Notas 15 y 133 |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 200 mg/kg | Notas 15 y 133 |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|-----------|---------------------|
| 04.1.2.12 | Frutas cocidas o fritas | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 200 mg/kg | Notas 15, 76 y 130 |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 2 mg/kg | Nota 15 y 130 |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 200 mg/kg | Notas 15, 130 y 141 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones etc | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 05.3 | Goma de mascar | 400 mg/kg | Nota 130 |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 2 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 07.0 | Productos de panadería | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 07.2.3 | Mezclas para panadería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques) | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados en piezas enteras o en cortes | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 09.3 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 2 mg/kg | Notas 15 y 130 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|----------------|----------------|
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 12.5 | Sopas y caldos | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 12.8 | Levadura y productos similares | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 400 mg/kg – | Notas 15 y 130 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 1000 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p.ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

BHT Butilhidroxitolueno INS 321

Función: Antioxidante, adyuvante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|--------------------|
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 100 mg/kg | Notas 15 |
| 01.5.1 | Leche en polvo y nata (crema) en polvo (simples) | 200 mg/kg | Notas 15, 88 y 130 |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.1.1 | Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee" | 75 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de | 200 mg/kg | Notas 15 y |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|------------|---------------------|
| | la categoría de alimentos 01.7 | | 130 |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 04.1.2.12 | Frutas cocidas o fritas | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 200 mg/kg | Notas 15, 76 y 130 |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones etc | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 05.3 | Goma de mascar | 400 mg/kg | Nota 130 |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 06.1 | Granos enteros, triturados o en copos, incluyendo arroz | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 90 mg/kg | Notas 2, 15 y 130 |
| 07.0 | Productos de panadería | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 07.2.3 | Mezclas para panadería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques) | 1000 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados en piezas enteras o en cortes | 100 mg/kg | Notas 15, 130 y 167 |
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados elaborados | 100 mg/kg | Notas 15, 130 y 162 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 09.3 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|------------|-------------------|
| | los enlatados y fermentados | | |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 90 mg/kg | Notas 2, 15 y 130 |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 12.5 | Sopas y caldos | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 400 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 1000 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

BICARBONATO DE MAGNESIO INS 504ii

Función: Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simple) | BPM | |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 01.2.2 | Cuajada (natural) | BPM | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | Nota 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-------------|---------|
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.1.1 | Sal | 20000 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

BICARBONATO DE SODIO INS 500

Función: Regulador de la acidez

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|----------------------------------|
| 08.1 | Carne fresca, incluida las de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | 5000 mg/kg | FSIS Directive 7120.1 rev 9 USDA |

BROMELINA (PROTEASAS) INS 1101iii

Función: Acentuador del aroma, agente de tratamiento de harina, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | |
| 14.2.3.2 | Vinos de uva espumosos y semiespumosos | BPM | |

CANTAXANTINA INS 161g

Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | BPM | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | BPM | |
| 02.0 | Grasas y aceites y emulsiones grasas | BPM | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 15 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 15 mg/kg | |
| 02.1.4 | Mezclas de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. | 15 mg/kg | RTCA |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|-----------|---------------------------------|
| | Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | | 67.04.40:07 Grasas y aceites |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 15 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | BPM | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | BPM | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | BPM | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 50 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | BPM | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 50 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | BPM | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | BPM | |
| 07.0 | Productos de panadería | BPM | |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | BPM | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 100 mg/kg | |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | BPM | |
| 12.5.2 | Mezclas para sopas y caldos | 100 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 100 mg/kg | |
| 12.9.5 | Otros productos proteínicos | 100 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 60 mg/kg | |
| 14.1.3.2 | Néctares de Hortalizas | 60 mg/kg | FDA 75.75 |
| 14.1.4.2 | Bebidas a base de agua saborizada sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares | 5 mg/kg | |
| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | 100 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 5 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 5 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------|---|-----|--------|
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | BPM | Nota 2 |
|------|---|-----|--------|

CARBAMIDA INS 927b
Función: Potenciador de sabor, agente de tratamiento de harinas

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|-------------------|
| 05.3 | Goma de mascar (solo para gomas sin azúcares añadidos) | 30000 mg/kg | Directiva 95/2/CE |

CARBONATO ACIDO DE POTASIO INS 501ii
Función: Regulador de la acidez, gasificante, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 5000 mg/kg | |

CARBONATO ACIDO DE SODIO INS 500ii
Función: Regulador de la acidez, antiaglutinante, gasificante, estabilizador, leudante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | BPM | |
| 02.1.1 | Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee" | BPM | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | BPM | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | BPM | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | BPM | |
| 02.2.1 | Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-------------|---------|
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | |
| 06.2.1 | Harinas | 45000 mg/kg | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

CARBONATO CALCICO INS 170i

Función: Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.2.2 | Cuajada (natural) | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 5000 mg/kg | |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 10000 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| 06.1 | Granos enteros, triturados o en copos, incluyendo arroz | 2220 mg/kg | |
| 06.2.1 | Harinas | 10000 mg/kg | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | Nota 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | 1500 mg/kg | |
| 09.1.1 | Pescado fresco | BPM | Nota 50 |
| 09.1.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos | BPM | Nota 16 |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 95 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-------------|---------------|
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | BPM | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | BPM | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 12.1.1 | Sal | 20000 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 10000 mg/kg | Notas 51 y 58 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 3500 mg/kg | |

CARBONATO DE AMONIO INS 503i
Función: Regulador de la acidez, gasificante, estabilizador, leudante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |

CARBONATO DE MAGNESIO INS 504i
Función: Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simple) | BPM | |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------|---------------|
| | después de la fermentación | | |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 10000 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 5000 mg/kg | Nota 36 |
| 06.2.1 | Harinas | 1500 mg/kg | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | Nota 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 5000 mg/kg | Nota 36 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 11.1.2 | Azúcar en polvo y dextrosa en polvo | 15000 mg/kg | Nota 56 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.1.1 | Sal | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 5000 mg/kg | Nota 36 |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 5000 mg/kg | Notas 36 y 51 |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

CARBONATO DE POTASIO INS 501i
Función: Regulador de la acidez, estabilizador

| No categoría de | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|-----------------|------------------------|--------------|---------------|
|-----------------|------------------------|--------------|---------------|

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------|--|------------|---------|
| alimentos | | | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 2600 mg/kg | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | BPM | Nota 51 |
| 13.1 | Preparados para lactantes, Preparados de continuación, and Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | BPM | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 5000 mg/kg | |

CARBONATO DE SODIO INS 500i

Función: Antiaglutinante, regulador de la acidez, gasificante, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1 | Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|------------|---------|
| | algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | | |
| 06.2 | Harinas y almidones | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 2600 mg/kg | |
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

CARBON VEGETAL INS 153

Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|--------------------|
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | Directiva 94/36/CE |

CARBOXIMETILCELULOSA SODICA INS 466

Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | 5000 mg/kg | |
| 01.2.2 | Cuajada natural | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | 5000 mg/kg | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 5000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-------------|---------------|
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 2000 mg/kg | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 50000 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 50000 mg/kg | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Notas 41 y 61 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 5000 mg/kg | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 10000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

CARMINES INS 120
Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 150 mg/kg | Nota 52 |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | 150 mg/Kg | CODEX STAN 243-2003:2010 Leches Fermentadas |
| 01.6.1 | Queso no madurado | BPM | Nota 3 |
| 01.6.2.1 | Queso madurado, incluida la corteza | 125 mg/kg | Nota 3 |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | BPM | Nota 3 |
| 01.6.3 | Queso de suero | BPM | Nota 3 |
| 01.6.4.2 | Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne etc. | 100 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|-----------|---------------|
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 100 mg/kg | Notas 3 y 178 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 150 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 500 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | BPM | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | 500 mg/kg | |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 500 mg/kg | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 500 mg/kg | Nota 178 |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 500 mg/kg | Nota 178 |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 150 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 150 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 500 mg/kg | Nota 4 y 16 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 500 mg/kg | Nota 182 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 150 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 300 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 500 mg/kg | Nota 4 y 16 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 500 mg/kg | Nota 178 |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 100 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 200 mg/kg | Nota 92 |
| 05.1.2 | Mezclas de cacao (jarabes) | 300 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 300 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone etc | 300 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 500 mg/kg | Nota 178 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|--------------------|
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 200 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 100 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 100 mg/kg | Notas 153 y 178 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 150 mg/kg | |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral) | 500 mg/kg | |
| 07.1 | Pan y productos de panadería ordinaria | BPM | |
| 07.1.2 | “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces | 200 mg/kg | Nota 178 |
| 07.1.4 | Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado | 500 mg/kg | Nota 178 |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 200 mg/kg | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | 500 mg/kg | Nota 4 y 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | 100 mg/kg | Notas 4, 16 y 117 |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados en piezas enteras o en cortes | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 08.3.1.1 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente | 200 mg/kg | Nota 118 |
| 08.3.1.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente | 100 mg/kg | |
| 08.3.1.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente | 100 mg/kg | |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | 100 mg/kg | |
| 08.3.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.1.1 | Pescado fresco | 300 mg/kg | Notas 4, 16 y 50 |
| 09.1.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 100 mg/kg | Nota 95 y 178 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Notas 16, 95 y 178 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 500 mg/kg | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 250 mg/kg | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Notas 16, 95 y 178 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, | 300 mg/kg | Nota 22 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|------------|------------|
| | fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | | |
| 09.3.1 | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.2 | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 500 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías 09.3.1 - 09.3.3 | 100 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p. ej., flan) | 150 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 500 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 300 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 50 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 500 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 50 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1- 13.4 y 13.6 | 300 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 300 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 100 mg/kg | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | BPM | FDA 73.100 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 1000 mg/kg | Nota 178 |
| 14.2.1 | Cerveza y bebidas a base de malta | 100 mg/kg | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 200 mg/kg | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 200 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 200 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 200 mg/kg | Nota 178 |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 200 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 100 mg/kg | |

| CAROTENOIDES | | | |
|--|---|-------------------------------------|---|
| Beta caroteno (sintético) INS 160e | INS 160a(i) | Beta-apo-8-carotenal | |
| Beta-apo-8-carotenal, ésteres de metilo o etilo INS 160a(iii) | INS 160f | Beta carotenos (Blakeslea trispora) | |
| Función: Colorantes | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 150 mg/kg | |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | 100mg/kg | CODEX STAN 243-2003:2010 Leches Fermentadas |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 1000 mg/kg | |
| 01.4 | Nata (crema) (simple) y productos similares | 1000 mg/kg | |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | 1000 mg/kg | |
| 01.6.1 | Queso no madurado | 35 mg/kg | |
| 01.6.2.1 | Queso madurado, incluida la corteza | 600 mg/kg | |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 1000 mg/kg | |
| 01.6.2.3 | Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso) | BPM | FDA 73.95 |
| 01.6.3 | Queso de suero | 1000 mg/kg | Nota 3 |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | BPM | FDA 73.95 |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | BPM | FDA 73.95 |
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | 1000 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 200 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 1000 mg/kg | |
| 02.2.1 | Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo | 25 mg/kg | Nota 146 |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 100 mg/kg | Nota 146 |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 1000 mg/kg | Nota 180 |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | BPM | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | BPM | FDA 73.95 |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 1000 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 150 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 200 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 500 mg/kg | Nota 16 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|------------|-----------|
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | BPM | FDA 73.95 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | BPM | FDA 73.95 |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 10 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 1000 mg/kg | |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 1000 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 1000 mg/kg | Nota 92 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 1000 mg/kg | |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 300 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 500 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 500 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones etc. | 500 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 500 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|-----------|
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 200 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 1000 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | BPM | FDA 73.95 |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral) | 500 mg/kg | |
| 07.1.1 | Panes y panecillos | 35 mg/kg | |
| 07.1.2 | “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces | BPM | FDA 73.95 |
| 07.1.3 | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses etc.) | 1000 mg/kg | |
| 07.1.4 | Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado | 1000 mg/kg | Nota 116 |
| 07.1.5 | Panes y bollos dulces al vapor | 1000 mg/kg | |
| 07.1.6 | Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria | BPM | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 200 mg/kg | |
| 7.2.1 | Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema) | BPM | FDA 73.95 |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | 100 mg/kg | Nota 117 |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados en piezas enteras o en cortes | BPM | FDA 73.95 |
| 08.3.1.1 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente | 20 mg/kg | Nota 118 |
| 08.3.1.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente | 20 mg/kg | |
| 08.3.1.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente | 20 mg/kg | |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | BPM | FDA 73.95 |
| 08.3.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.1.1 | Pescado fresco | 300 mg/kg | |
| 09.1.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 95 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 500 mg/kg | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 250 mg/kg | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y | 500 mg/kg | Nota 22 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|-----------|
| | equinodermos | | |
| 09.3 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | |
| 09.3.1 | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.2 | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 500 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | 500 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 500 mg/kg | |
| 10.1 | Huevos frescos | 1000 mg/kg | Nota 4 |
| 10.2 | Productos a base de huevo | 1000 mg/kg | |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p. ej., flan) | 150 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 50 mg/kg | |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. e., el condimentos para fideos instantáneos) | 500 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 300 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 300 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | BPM | FDA 73.95 |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 1000 mg/kg | |
| 12.9.5 | Otros productos proteínicos | 100 mg/kg | |
| 12.10.3 | Pasta de soja fermentada ("miso") | 1000 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 50 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 300 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 300 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 100 mg/kg | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 100 mg/kg | |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 100 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 100 mg/kg | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 200 mg/kg | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 200 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**RTCA 67.04.54:10**

| | | | |
|--------|--|-----------|--|
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 200 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 200 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 400 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p.ej., con frutas, frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 100 mg/kg | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01-15) | 500 mg/kg | |

CAROTENOS VEGETALES

Carotenos, extractos naturales (vegetales) INS 160aii

Función: Colorantes

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|--|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 600 mg/kg | Nota 52, CODEX STAN 243-2003:2010 Leches Fermentadas |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 1000 mg/kg | |
| 01.4 | Nata (crema) (simple) y productos similares | 1000 mg/kg | |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | 1000 mg/kg | |
| 01.6.1 | Queso no madurado | 600 mg/kg | |
| 01.6.2.1 | Queso madurado, incluida la corteza | 600 mg/kg | |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 1000 mg/kg | |
| 01.6.2.3 | Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso) | BPM | FDA 73.96 |
| 01.6.3 | Queso de suero | 1000 mg/kg | Nota 3 |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | BPM | FDA 73.96 |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | BPM | FDA 73.96 |
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | 1000 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 1000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 1000 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 1000 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 1000 mg/kg | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 600 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 1000 mg/kg | Nota 180 |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | BPM | FDA 73.96 |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 1000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|------------|------------------------------|
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 1000 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 1000 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | BPM | FDA 73.96 FDA 184.1245 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | BPM | FDA 73.96 FDA 184.1245 |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 4 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja | 1320 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p.ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 1000 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 1000 mg/kg | Nota 92 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | 1000 mg/kg | |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 1000 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 1000 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 1000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-------------|-----------|
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos etc. | 500 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 500 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 20000 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 400 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 1000 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 1000 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | BPM | FDA 73.96 |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral) | 1000 mg/kg | |
| 07.1.1 | Panes y panecillos | 35 mg/kg | |
| 07.1.2 | “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces | BPM | FDA 73.96 |
| 07.1.3 | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses etc.) | 1000 mg/kg | |
| 07.1.4 | Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado | 1000 mg/kg | |
| 07.1.5 | Panes y bollos dulces al vapor | 1000 mg/kg | |
| 07.1.6 | Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria | BPM | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 1000 mg/kg | |
| 7.2.1 | Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema) | BPM | FDA 73.96 |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | 5000 mg/kg | Nota 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | 20 mg/kg | Nota 117 |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados en piezas enteras o en cortes | 5000 mg/kg | Nota 16 |
| 08.3.1 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente | 20 mg/kg | Nota 118 |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | BPM | FDA 73.96 |
| 08.3.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados | 5000 mg/kg | Nota 16 |
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 5000 mg/kg | |
| 09.1.1 | Pescado fresco | BPM | Nota 50 |
| 09.1.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 95 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 1000 mg/kg | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 1000 mg/kg | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, | 1000 mg/kg | Nota 16 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|-----------|
| | crustáceos y equinodermos | | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 1000 mg/kg | |
| 09.3.1 | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.2 | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 1000 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 500 mg/kg | |
| 10.1 | Huevos frescos | 1000 mg/kg | Nota 4 |
| 10.2 | Productos a base de huevo | 1000 mg/kg | |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p. ej., flan) | 150 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 50 mg/kg | |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. e., el condimentos para fideos instantáneos) | 500 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 1000 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 1000 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | BPM | FDA 73.96 |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 1000 mg/kg | |
| 12.9.5 | Otros productos proteínicos | 1000 mg/kg | |
| 12.10.3 | Pasta de soja fermentada (P. ej., miso) | 1000 mg/kg | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 30 mg/kg | Nota 84 |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 600 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 600 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 600 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 600 mg/kg | |
| 14.1.2.2 | Zumos (jugos) de hortalizas | 2000 mg/kg | |
| 14.1.2.4 | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas | 2000 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 200 mg/kg | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 2000 mg/kg | |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 1000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**RTCA 67.04.54:10**

| | | | |
|--------|--|-------------|--|
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 2000 mg/kg | |
| 14.2.1 | Cerveza y bebidas a base de malta | 600 mg/kg | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 600 mg/kg | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 600 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 600 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 600 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 400 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 20000 mg/kg | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 1000 mg/kg | |

CARRAGENINA Y SUS SALES

INS 407

Función: Emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado y humectante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 5000 mg/kg | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | 500 mg/kg | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 5000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y alga marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 8330 mg/kg | Nota 37 |
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 5000 mg/kg | Nota 61 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Notas 41 y 61 |
| 14.1.3 | Nectares de frutas y hortalizas | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el | BPM | Nota 135 |

| | | | |
|--|-------|--|--|
| | cacao | | |
|--|-------|--|--|

| CELULOSA EN POLVO INS 460ii Función: Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | | | |
|--|---|--------------|---------------|
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 01.2.2 | Cuajada (natural) | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 10000 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | Nota 16 |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | Nota 135 |

| CELULOSA MICROCRISTALINA INS 460i Función: Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | | | |
|--|------------------------|--------------|---------------|
| No categoría de | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |

| alimentos | | | |
|-----------|---|-------------|---------|
| 01.2.1.1 | Leches fermentadas (simples), no tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | 20000 mg/kg | |
| 01.2.2 | Cuajada (natural) | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | 5000 mg/kg | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 5000 mg/kg | |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 10000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 20000 mg/kg | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.1.1.3 | Frutas frescas peladas y/o cortadas | BPM | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas y desmenuzadas | BPM | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | Nota 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/kg | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.1 | Azúcares refinados y en bruto | BPM | |
| 11.2 | Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | BPM | |
| 11.3 | Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.1.1 | Sal | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 22000 | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | mg/kg | |
|----------|---|-------|---------|
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |
| 14.1.3.1 | Néctares de fruta | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA
INS 901
Función: Agente de carga, agente de glaseado, agente de liberación, estabilizador.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 79 |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | BPM | Nota 3 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | BPM | Nota 3 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos etc. | BPM | Nota 3 |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | BPM | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | BPM | Nota 3 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | Nota 3 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 200 mg/kg | Nota 131 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | Nota 108 |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | BPM | Nota 3 |

CERA DE CANDELILLA
INS 902
Función: Agente de carga, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), | BPM | Nota 79 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|-----------|----------|
| | algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | BPM | Nota 3 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | BPM | Nota 3 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | BPM | Nota 3 |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | BPM | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | BPM | Nota 3 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | Nota 3 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 200 mg/kg | Nota 131 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | Nota 108 |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | BPM | Nota 3 |

CERA DE CARNAUBA

INS 903

Función: Agente antiaglomerante, adyuvante, agente de carga, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 400 mg/kg | |
| 04.1.2 | Frutas elaboradas | 400 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 400 mg/kg | Nota 79 |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 5000 mg/kg | Nota 3 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 5000 mg/kg | Nota 3 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 5000 mg/kg | Nota 3 |
| 05.3 | Goma de mascar | 1200 mg/kg | Nota 3 |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 4000 mg/kg | |
| 07.0 | Productos de panadería | BPM | Nota 3 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 5000 mg/kg | Nota 3 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 200 mg/kg | Nota 131 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 200 mg/kg | Nota 108 |

| | | | |
|------|-----------------------------------|-----------|--------|
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 200 mg/kg | Nota 3 |
|------|-----------------------------------|-----------|--------|

| CERA MICROCRISTALINA INS 905ci Función: Agente antiespumante, agente de carga, agente de glaseado. | | | |
|---|---|--------------|---------------|
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 30000 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 50 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 50 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes etc. | BPM | Nota 3 |
| 05.3 | Goma de mascar | 20000 mg/kg | Nota 3 |

| CICLAMATOS Acido cicláamico (sales de sodio, potasio y calcio) INS 952 Función: Acentuadores del aroma, edulcorantes. | | | |
|--|--|--------------|---------------|
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 250 mg/kg | Nota 17 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 250 mg/kg | Nota 17 |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 250 mg/kg | Nota 17 |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 250 mg/kg | Nota 17 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 1000 mg/kg | Nota 17 |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 1000 mg/kg | Nota 17 |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | 2000 mg/kg | Nota 17 |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 250 mg/kg | Nota 17 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 250 mg/kg | Nota 17 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las | 250 mg/kg | Notas 17 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|---------------------|
| | salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | | |
| 05.1.2 | Mezclas de cacao (jarabes) | 250 mg/kg | Notas 17 y 127 |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao | 500 mg/kg | Nota 17 |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 500 mg/kg | Nota 17 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 500 mg/kg | Nota 17 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc | 500 mg/kg | Notas 17 y 156 |
| 05.3 | Goma de mascar | 3000 mg/kg | Nota 17 |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | Nota 17 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 250 mg/kg | Nota 17 |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 1600 mg/kg | Nota 17 y 165 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 250 mg/kg | Nota 17 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 500 mg/kg | Nota 17 y 159 |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | BPM | Nota 17 |
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas (p ej., mayonesa, aderezos para ensaladas) | 500 mg/kg | Nota 17 |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 500 mg/kg | Nota 17 |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 400 mg/kg | Nota 17 |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 400 mg/kg | Nota 17 |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 400 mg/kg | Nota 17 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 1250 mg/kg | Nota 17 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 250mg/kg | Nota 17 |
| 14.1.3.4 | Concentrado para néctares de hortalizas | 400 mg/kg | Notas 17, 122 y 127 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada | 400 mg/kg | Nota 127 |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas por ejemplo: cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, con bajo contenido de alcohol | 250 mg/kg | Nota 17 |

CITRATO DE AMONIO FERRICO
INS 381
Función: Antiaglutinante.

| No categoría | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|--------------|------------------------|--------------|---------------|
|--------------|------------------------|--------------|---------------|

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---------------------|--|----------|------------------------|
| de alimentos | | | |
| 12.1.1 | Sal | 25 mg/kg | Nota 23 FDA 172.430 |
| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | 10 mg/kg | Nota 23 |
| 13.1 | Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes. | BPM | FDA 184.1296 |

CITRATO DE ESTEARILO

INS 484

Función: Agente antiespumante, emulsificante, secuestrante.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | BPM | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | BPM | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 100 mg/kg | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80 % de grasa | 100 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 15000 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 500 mg/kg | |

CITRATO DE TRIETILO

INS 1505

Función: Agente antiespumante, vehículo de solventes, secuestrante, estabilizador.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | 2500 mg/kg | Nota 47 |
| 10.2.3 | Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor | 2500 mg/kg | Nota 47 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 200 mg/kg | |

CITRATO DIPOTÁSICO

INS 332i

Función: Regulador de acidez, antioxidante, emulsionante, secuestrante, estabilizador.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|--|---------------------|----------------------|
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |

| CITRATO DIACIDO SODICO INS 331i | | | |
|---|--|---------------------|----------------------|
| Función: Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, secuestrante, estabilizador. | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.1.1 | Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee" | BPM | Nota 171 |

| CITRATO TRIPOTASICO INS 332ii | | | |
|---|--|---------------------|----------------------|
| Función: Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, secuestrante, estabilizador. | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |

| CITRATO TRISODICO INS 331iii | | | |
|---|---|---------------------|-------------------------|
| Función: Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, secuestrante, estabilizador. | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simple) | BPM | FDA 184.1751 |
| 01.2.1 | Leches fermentadas (simples) | 1500 mg/kg | Nota 63 FDA 184.1751 |
| 01.2.2 | Cuajada natural | BPM | FDA 184.1751 |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | 1000 mg/kg | FDA 184.1751 |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 5000 mg/kg | FDA 184.1751 |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | BPM | FDA 184.1751 |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | FDA 184.1751 |
| 02.1.1 | Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee" | BPM | FDA 184.1751 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|------------|----------------------------|
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 FDA 184.1751 |
| 04.1.1 | Frutas frescas | 2000 mg/kg | FDA 184.1751 |
| 04.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas | 2000 mg/kg | FDA 184.1751 |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | FDA 184.1751 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | FDA 184.1751 |
| 06.2 | Harinas y almidones | BPM | FDA 184.1751 |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | 5000 mg/kg | FDA 184.1751 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | BPM | FDA 184.1751 |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | FDA 184.1751 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | FDA 184.1751 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 61 FDA 184.1751 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 FDA 184.1751 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | FDA 184.1751 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1 | Preparados para lactantes, preparados de continuación, y preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 2000 mg/kg | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 5000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-----|--|
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |
|--------|---|-----|--|

CITRATOS DE CALCIO

INS 333

Función: Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsificantes, agente endurecedores, secuestrantes.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|----------------------------|
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | FDA 184.1195 |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | FDA 184.1195 |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | FDA 184.1195 |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 FDA 184.1195 |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | FDA 184.1195 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | BPM | FDA 184.1195 |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | FDA 184.1195 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | FDA 184.1195 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | FDA 184.1195 |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 FDA 184.1195 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | FDA 184.1195 |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | BPM | FDA 184.1195 |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | FDA 184.1195 |

CITRATO DE ISOPROPILO

INS 384

Función: Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 02.1.1 | Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, | 100 mg/kg | Nota 77 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|--|
| | "ghee" | | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 200 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 200 mg/kg | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | 200 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 200 mg/kg | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 100 mg/kg | |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | 200 mg/kg | |
| 08.2.1.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes | 200 mg/kg | |
| 08.3.1.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente | 200 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 200 mg/kg | |

COLORO INS 925

Función: Agente de tratamiento de las harinas.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| 06.2.1 | Harinas | 2500 mg/kg | Nota 87 |

CLOROFILAS INS 140

Función: Colorante.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | Notas 4 y 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | 1000 mg/kg | Nota 94 |
| 09.1.1 | Pescado fresco | BPM | Nota 50 |
| 09.1.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 95 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros | BPM | Nota 16 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------|------------|
| | rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | | |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 22 |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 20 mg/kg | Nota 84 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 25000 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 300 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcoholicas saborizadas (p.ej. cerveza, vinos y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | BPM | FDA 73.125 |

CLORURO CALCICO

INS 509

Función: Agente endurecedor, estabilizador, espesante.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|-------------------------|
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | 500 mg/kg | FDA 184.1193 |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 500 mg/kg | FDA 184.1193 |
| 1.6 | Quesos y productos analogos | 2000 mg/Kg | FDA 184.1193 |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | BPM | FDA 184.1193 |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | BPM | FDA 184.1193 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 500 mg/kg | Nota 58 FDA 184.1193 |
| 04.2.1.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas y desmenuzadas | 500 mg/kg | Nota 58 FDA 184.1193 |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 4000 mg/kg | FDA 184.1193 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, | 4000 mg/kg | Nota 58 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-------------|----------------------------------|
| | raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | | FDA 184.1193 |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | 2500 mg/kg | FDA 184.1193 |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/kg | Nota 58 FDA 184.1193 |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 4000 mg/kg | Notas 51 y 58 FDA 184.1193 |
| 14.1.2 | Zumos (jugos) de frutas y hortalizas | 4000 mg/kg | FDA 184.1193 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 3200 mg/kg | Nota 58 FDA 184.1193 |

CLORURO DE AMONIO INS 510

Función: Agente de tratamiento de las harinas.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|-----------------|
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | FDA 184.1138 |
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | BPM | FDA 184.1138 |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | FDA 184.1138 |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | FDA 184.1138 |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | FDA 184.1138 |

CLORURO DE MAGNESIO INS 511

Función: Agente de retención de color, endurecedor.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|-----------------|
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simple) | BPM | FDA 184.1426 |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | FDA 184.1426 |
| 01.2.2 | Cuajada natural | BPM | FDA 184.1426 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCÁ 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|------------|----------------------------|
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 FDA 184.1426 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 FDA 184.1426 |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | 2260 mg/kg | FDA 184.1426 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | BPM | FDA 184.1426 |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 FDA 184.1426 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | FDA 184.1426 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 FDA 184.1426 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | FDA 184.1426 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | FDA 184.1426 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | FDA 184.1426 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | FDA 184.1426 |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | FDA 184.1426 |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 FDA 184.1426 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | FDA 184.1426 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | FDA 184.1426 |

CLORURO DE POTASIO

INS 508

Función: Estabilizador, espesante.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|--|---------------------|----------------------|
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------|---------|
| | reducido (simples) | | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 30000 mg/kg | |
| 12.1.1 | Sal | 350 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

CLORURO DE ESTAÑO

INS 512

Función: Antioxidante, agente de retención del color, sustancia conservadora, secuestrante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 20 mg/kg | Nota 43 |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 25 mg/kg | Nota 43 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 20 mg/kg | Nota 43 |

COLOR CARAMELO, CLASE I

Color caramelo natural, clase I

INS 150a

Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----|-----------|
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | Nota 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 09.1.1 | Pescado fresco | BPM | Nota 50 |
| 09.1.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 95 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | BPM | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | BPM | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 11.1.2 | Azúcar en polvo y dextrosa en polvo | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 5 |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | BPM | |
| 14.1.3.2 | Néctares de Hortalizas | BPM | FDA 73.85 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | BPM | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej. cerveza, vinos, bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | BPM | |

| COLOR CARAMELO, CLASE II | | | |
|---|---|---------------------|----------------------|
| Color caramelo, clase II-proceso sulfito cáustico | | INS 150b | |
| Función: Colorante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 50000 mg/kg | |
| 01.6 | Quesos y productos similares | 50000 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 50000 mg/kg | |
| 01.8 | Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero | 50000 mg/kg | |
| 02.0 | Grasas y aceites y emulsiones grasas | 20000 mg/kg | |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 20000 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 30000 mg/kg | |
| 04.1.2 | Frutas elaboradas | 80000 mg/kg | |
| 04.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas | 80000 mg/kg | |
| 05.0 | Confitería | 50000 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 50000 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 50000 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 50000 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 50000 mg/kg | |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral) | 50000 mg/kg | |
| 06.7 | Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental) | 50000 mg/kg | |
| 07.0 | Productos de panadería | 50000 mg/kg | |
| 08.0 | Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza | 200000 mg/kg | Nota 16 |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 30000 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 30000 mg/kg | |
| 09.3 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos | 30000 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 30000 mg/kg | |
| 10.1 | Huevos frescos | 20000 mg/kg | Nota 4 |
| 10.2 | Productos a base de huevo | 20000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|--------------|-----------------|
| 10.3 | Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados | 20000 mg/kg | |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 20000 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 50000 mg/kg | |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | 50000 mg/kg | |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | 100000 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | BPM | FDA 182.1235 |
| 12.3 | Vinagres | 100000 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 100000 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 100000 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 100000 mg/kg | |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 100000 mg/kg | |
| 12.9.1 | Productos a base de proteína de soja | 100000 mg/kg | |
| 12.9.3 | Cuajada de soja semideshidratada | 80000 mg/kg | |
| 12.9.5 | Otros productos proteínicos | 100000 mg/kg | |
| 12.10 | Productos a base de soja fermentada | 100000 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 20000 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 20000 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1, 13.4 y 13.6 | 20000 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 35000 mg/kg | |
| 14.1.2.2 | Zumos (jugos) de hortalizas | 50000 mg/kg | |
| 14.1.2.4 | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas | 50000 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | BPM | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | BPM | FDA 73.85 |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 50000 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 50000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, | 50000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------|---|-------------|--|
| | excluido el cacao | | |
| 14.2 | Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol | 50000 mg/kg | |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 10000 mg/kg | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 20000 mg/kg | |

COLOR CARAMELO, CLASE III

Color caramelo, clase III-proceso amónico INS 150c

Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 150 mg/kg | Nota 52 |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | BPM | |
| 01.4.3 | Nata (crema) Cuajada natural | BPM | |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | BPM | |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | BPM | |
| 01.6 | Quesos y productos similares | BPM | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 50000 mg/kg | |
| 01.8 | Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero | 50000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 20000 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 20000 mg/kg | |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 20000 mg/kg | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 20000 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 20000 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | BPM | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2 | Frutas elaboradas | 80000 mg/kg | |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | BPM | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | BPM | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | BPM | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | BPM | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 7500 mg/kg | Nota 182 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | BPM | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 7500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-------------|---------|
| 04.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas | 80000 mg/kg | |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | BPM | Nota 76 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | BPM | |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | BPM | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5. | BPM | Nota 92 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | — |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | BPM | |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | BPM | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | BPM | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | BPM | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | BPM | |
| 05.3 | Goma de mascar | 20000 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | BPM | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 6500 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | BPM | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | BPM | |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral) | BPM | |
| 06.7 | Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental) | BPM | |
| 07.1.2 | “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------|---------------------|
| 07.1.3 | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses etc.) | BPM | |
| 07.1.4 | Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado | BPM | |
| 07.1.5 | Panes y bollos dulces al vapor | BPM | |
| 07.1.6 | Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria | 50000 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | BPM | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Notas 3, 4, 16 y 50 |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 50 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | BPM | Nota 50 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 500 mg/kg | Nota 50 |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | BPM | |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | BPM | |
| 12.3 | Vinagres | 1000 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | BPM | |
| 12.5 | Sopas y caldos | BPM | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 1500 mg/kg | |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | BPM | |
| 12.9.1 | Productos a base de proteína de soja | BPM | |
| 12.9.3 | Cuajada de soja semideshidratada | BPM | |
| 12.9.5 | Otros productos proteínicos | BPM | |
| 12.10 | Productos a base de soja fermentada | BPM | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | BPM | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | BPM | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 – 13.4 y 13.6 | BPM | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | BPM | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | BPM | FDA 73.85 |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|--|
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |
| 14.2.1 | Cerveza y bebidas a base de malta | BPM | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | BPM | |
| 14.2.3.3 | Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce | BPM | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | BPM | |
| 14.2.5 | Aguamiel | BPM | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | BPM | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | BPM | |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | BPM | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 – 15) | 1000 mg/kg | |

COLOR CARAMELO, CLASE IV

Color caramelo, clase IV-proceso sulfito amónico

INS 150d

Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 150 mg/kg | |
| 01.2.1 | Leches fermentadas (simples) | 150 mg/kg | Nota 12 |
| 01.2.2 | Cuajada natural | BPM | |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | BPM | |
| 01.4.3 | Nata (crema) Cuajada natural | BPM | |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | BPM | |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | BPM | |
| 01.6 | Quesos y productos similares | BPM | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 2000 mg/kg | |
| 01.8 | Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 20000 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 20000 mg/kg | |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 20000 mg/kg | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 20000 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | BPM | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 1000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|-------------|----------|
| 04.1.2 | Frutas elaboradas | BPM | |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | BPM | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | BPM | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 1500 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | BPM | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 7500 mg/kg | Nota 182 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | BPM | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 7500 mg/kg | |
| 04.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas | 80000 mg/kg | |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | BPM | Nota 76 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | BPM | |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. La mantequilla de maní (cacahuete)) | BPM | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | BPM | Nota 92 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | BPM | |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | BPM | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | BPM | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | BPM | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone etc. | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-------------|--------------|
| 05.3 | Goma de mascar | 20000 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | BPM | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 2500 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | BPM | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. Pudines de arroz, pudines de mandioca) | BPM | |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral) | BPM | |
| 06.7 | Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental) | BPM | |
| 07.1.2 | “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces | BPM | |
| 07.1.3 | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses etc.) | BPM | |
| 07.1.4 | Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado | BPM | |
| 07.1.5 | Panes y bollos dulces al vapor | BPM | |
| 07.1.6 | Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria | BPM | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | BPM | |
| 08.0 | Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza | BPM | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Notas 3 y 50 |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 50 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | BPM | Nota 50 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 500 mg/kg | Nota 50 |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | BPM | |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | BPM | |
| 12.3 | Vinagres | BPM | |
| 12.4 | Mostazas | BPM | |
| 12.5 | Sopas y caldos | BPM | |
| 12.5.1 | Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados | 3000 mg/kg | |
| 12.5.2 | Mezclas para sopas y caldos | BPM | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 1500 mg/kg | |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|-----------|
| | emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | | |
| 12.9.1 | Productos a base de proteína de soja | BPM | |
| 12.9.3 | Cuajada de soja semideshidratada | BPM | |
| 12.9.5 | Otros productos proteínicos | BPM | |
| 12.10 | Productos a base de soja fermentada | BPM | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | BPM | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | BPM | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 – 13.4 y 13.6 | BPM | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | |
| 14.1.3.1 | Nectares de frutas | BPM | FDA 73.85 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | BPM | FDA 73.85 |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | BPM | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |
| 14.2.1 | Cerveza y bebidas a base de malta | BPM | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | BPM | |
| 14.2.3.3 | Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce | BPM | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | BPM | |
| 14.2.5 | Aguamiel | BPM | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | BPM | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | BPM | |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | BPM | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 – 15) | 1000 mg/kg | |

COMPLEJOS CÚPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINA

Complejos cúpricos de clorofilas INS 141i Complejos cúpricos de clorofilinas, sales de sodio y potasio INS 141ii

Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|------------|----------------|
| 02.0 | Grasas y aceites y emulsiones grasas | BPM | |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 100 mg/kg | Nota 62 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 100 mg/kg | Nota 62 |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 100 mg/kg | Notas 62 y 182 |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 100 mg/kg | Nota 62 |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 100 mg/kg | Nota 62 |
| 04.1.2.12 | Frutas cocidas o fritas | 100 mg/kg | Nota 62 |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 100 mg/kg | Nota 62 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 100 mg/kg | Notas 62 y 92 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 100 mg/kg | Nota 62 |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | 100 mg/kg | Nota 62 |
| 05.2.1 | Caramelos duros | 700 mg/kg | |
| 05.2.2 | Caramelos blandos | 100 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 700 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 64 mg/kg | Nota 62 |
| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | 2000 mg/Kg | |

CURCUMINA

INS 100i

Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------------|
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | BPM | |
| 01.6.4.2 | Queso fundido aromatizado incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc. | 100 mg/Kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 150 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 5 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 10 mg/kg | CODEX STAN 256-2007 |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | BPM | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 10 mg/Kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------------------------------|--------------------|
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 150 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 200 mg/kg | |
| 05.2.1 | Caramelos duros | 300 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| 05.2.2 | Caramelos blandos | 300 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | |
| 6.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | BPM | FDA 73.600 |
| 07.1.2 | “Crackers” excluidos los “crackers” dulces | 500 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 200 mg/kg | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 250 mg/kg | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 100 mg/kg | |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 500 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | 100 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 300 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 50 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 500 mg/kg | |
| 12.9.5 | Otros productos proteínicos | 100 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | Líquido 100 mg/kg; Sólido 300 mg/Kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 100 mg/Kg | FDA 73.600 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 100 mg/Kg | FDA 73.600 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 100 mg/Lt | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 200 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 200 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 200 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 200 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p.ej., con frutas, | 100 mg/kg | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | | |
|--|--|--|--|

| CURDLAN INS 424 | | | |
|-----------------------------------|---|--------------|---------------|
| Función: Estabilizador, espesante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |

| DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO BLANCO Y AMARILLO INS 1400 | | | |
|---|--|--------------|---------------|
| Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 20000 mg/kg | Notas 3 y 53 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | Nota 90 |

| DIACETATO DE SODIO INS 262ii | | | |
|---|------------------------|--------------|---------------|
| Función: Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|------------|-----------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 1000 mg/kg | |
| 02.2 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite | BPM | |
| 05.2.2 | Caramelos blandos | 1000 mg/kg | |
| 07.0 | Productos de panadería | 4000 mg/kg | |
| 08.0 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza | 1000 mg/kg | |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes | 2500 mg/kg | FDA 184.1754 |
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados elaborados | 2500 mg/kg | FDA 184.1754 |
| 12.5 | Sopas y caldos | 500 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 2500 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 500 mg/kg | |

DIMETILBICARBONATO

INS 242

Función: Sustancia conservadora

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 250 mg/kg | Nota 18 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 250 mg/kg | Nota 18 |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 250 mg/kg | Nota 18 |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 200 mg/kg | Nota 18 |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 250 mg/kg | Nota 18 |
| 14.2.5 | Aguamiel | 200 mg/kg | Nota 18 |

DIMETILPOLISILOXANO

INS 900a

Función: Antiaglutinante, agente antiespumante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.5.1 | Leche en polvo y nata (crema) en polvo (simples) | 10 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 10 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 10 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 10 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 10 mg/kg | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 10 mg/kg | Nota 152 |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 10 mg/kg | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 10 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 30 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, | 10 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|-------------|-------------|
| | excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 110 mg/kg | |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 10 mg/kg | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 10 mg/kg | Nota 15 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 10 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 10 mg/kg | |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 10 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 50 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 10 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 10 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 10 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 100 mg/kg – | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 50 mg/kg | Nota 153 |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral | 10 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 10 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 50 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 50 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 50 mg/kg | |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 10 mg/kg | FDA 173.340 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 20 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**RTCA 67.04.54:10**

| | | | |
|--------|--|----------|--|
| 14.2.1 | Cerveza y bebidas a base de malta | 10 mg/kg | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 10 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 10 mg/kg | |

DIOXIDO DE CLORO INS 926

Función: Agente de tratamiento de las harinas

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| 06.2.1 | Harinas | 2500 mg/kg | Nota 87 |

DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO) INS 551

Función: Antiaglutinante, adyuvante de filtración

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 10000 mg/kg | |
| 06.2.1 | Harinas | BPM | |
| 10.2.3 | Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor | 20000 mg/kg | |
| 11.1.1 | Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa | 15000 mg/kg | |
| 11.1.2 | Azúcar en polvo y dextrosa en polvo | 15000 mg/kg | Nota 56 |
| 12.1.1 | Sal | 20000 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 10000 mg/kg | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 20000 mg/kg | Nota 65 |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 20000 mg/kg | Nota 65 |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 20000 mg/kg | Nota 65 |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 20000 mg/kg | Nota 65 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 20000 mg/kg | Nota 2 |
| 14.2.3 | Vinos de Uva | 2000 mg/kg | FDA 172.480 |

DIOXIDO DE TITANIO INS 171

Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 10000 mg/Kg | Nota 16 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, | 10000 mg/Kg | Nota 16 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------|---------|
| | legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | 10000 mg/Kg | Nota 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | 10000 mg/kg | Nota 94 |
| 09.1.1 | Pescado fresco | 10000 mg/Kg | Nota 50 |
| 09.1.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos | 10000 mg/Kg | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/Kg | Nota 95 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/Kg | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/Kg | Nota 16 |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/Kg | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/Kg | Nota 22 |
| 10.1 | Huevos frescos | 10000 mg/Kg | Nota 4 |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej. cerveza, vinos, y bebidas espirituosas tipo refrescos, con bajo contenido de alcohol) | BPM | |

EDTAs

Etilendiamino tetracetato cálcico disódico INS 385

Etilendiamino tetracetato disódico

INS 386

Función: Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante, agente de retención de color, agente de regulador del sabor

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|----------------|
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 75 mg/kg | Nota 21 |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 100 mg/kg | Nota 21 |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 250 mg/kg | Nota 21 |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 265 mg/kg | Nota 21 |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 130 mg/kg | Nota 21 |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 100 mg/kg | Nota 21 |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 250 mg/kg | Nota 21 |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 650 mg/kg | Nota 21 |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 100 mg/kg | Notas 21 y 110 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|---------------|
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 800 mg/kg | Notas 21 y 64 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 250 mg/kg | Nota 21 |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 365 mg/kg | Nota 21 |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 250 mg/kg | Nota 21 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 80 mg/kg | Nota 21 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | 250 mg/kg | Nota 21 |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | 250 mg/kg | Nota 21 |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 50 mg/kg | Nota 21 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 315 mg/kg | Nota 21 |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | 35 mg/kg | Nota 21 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 75 mg/kg | Nota 21 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 75 mg/kg | Nota 21 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 50 mg/kg | Nota 21 |
| 09.3.2 | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 250 mg/kg | Nota 21 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 340 mg/kg | Nota 21 |
| 10.2.3 | Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor | 200 mg/kg | Notas 21 y 47 |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | 1000 mg/kg | Notas 21 y 96 |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los | 70 mg/kg | Nota 21 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|-----------|---------|
| | sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | | |
| 12.4 | Mostazas | 75 mg/kg | Nota 21 |
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas (p ej., mayonesa, aderezos para ensaladas) | 100 mg/kg | Nota 21 |
| 12.6.2 | Salsas no emulsionadas (p ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy") | 75 mg/kg | Nota 21 |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 100 mg/kg | Nota 21 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 150 mg/kg | Nota 21 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 200 mg/kg | Nota 21 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 35 mg/kg | Nota 21 |
| 14.2.1 | Cerveza y bebidas a base de malta | 25 mg/kg | Nota 21 |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 25 mg/kg | Nota 21 |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 25 mg/kg | Nota 21 |

ERITRITHOL

INS 968

Función: Edulcorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 40000 mg/kg | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | 600000 mg/kg | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 600000 mg/kg | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200000 mg/kg | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 200000 mg/kg | Nota 51 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 40000 mg/kg | |

ERITROSINA

INS 127

Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 300 mg/kg | |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 100 mg/kg | |
| 01.6.4.2 | Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne etc. | 100 mg/kg | Notas 5 y 72 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 300 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 300 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 300 mg/kg | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | 300 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | BPM | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | BPM | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | BPM | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | BPM | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | BPM | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 200 mg/kg | Nota 54 |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | BPM | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | BPM | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | BPM | |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | BPM | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec. | BPM | |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | BPM | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | BPM | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | BPM | |
| 07.0 | Productos de panadería | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-----|---------|
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | BPM | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | BPM | |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | BPM | |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (i34wncluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | BPM | |
| 12.6.2 | Salsas no emulsionadas (p ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy" | BPM | |
| 12.9.5 | Otros productos proteínicos | BPM | Nota 92 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | BPM | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | BPM | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | BPM | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | BPM | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | BPM | Nota 2 |

ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO

Estearato de polioxietileno (8) INS 430

Estearato de polioxietileno (40)

INS 431

Función: Emulsificante, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 5000 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 500 mg/kg | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | BPM | |

| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | | | |
|---|---|---------------------|------------------------------|
| Estearoil lactilato de calcio | | INS 481ii | Estearoil lactilato de sodio |
| INS 481i | | | INS 481i |
| Función: Emulsificante, estabilizador, espesante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 3000 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogurt aromatizado o con frutas) | 5000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 3000 mg/kg | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | 2000 mg/kg | |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 10000 mg/kg | |
| 02.2 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite | 10000 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 20000 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 5000 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 10000 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos etc. | 5000 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 2000 mg/kg | |
| 06.2.1 | Harinas | 5000 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 5000 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 5000 mg/kg | |
| 07.1 | Pan y productos de panadería ordinaria | 3000 mg/kg | |
| 07.2.1 | Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema) | 5500 mg/kg | |
| 07.2.2 | Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bolos ingleses) y "muffins") | 5000 mg/kg | |
| 08.2.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes | 4000 mg/kg | |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente. | 4000 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 2000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 2000 mg/kg | |

| | | | |
|------|--|------------|--|
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas, cereales, harina o almidón | 5000 mg/kg | |
|------|--|------------|--|

| ESTERES DE GLICÉROL DE LA RESINA DE MADERA | | INS 445 | |
|---|---|---------------------|----------------------|
| Función: Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 110 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 110 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 150 mg/kg | |

| ESTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS | | INS 472a | |
|---|---|---------------------|----------------------|
| Función: Emulsificante, estabilizador, secuestrante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simple) | BPM | |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | 10000 mg/kg | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 10000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 10000 mg/kg | Nota 52 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**RTCA 67.04.54:10**

| | | | |
|--------|---|------------|--|
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 5000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL INS 472c**Función:** Antioxidante, emulsificante, secuestrante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA INS 473**Función:** Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 20000 mg/kg | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 10000 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con | 10000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-------------|--|
| | fruta) | | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 10000 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 10000 mg/kg | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | 10000 mg/kg | |
| 02.2 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite | 10000 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 10000 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 1000 mg/kg | |
| 05.1 | Productos de cação y chocolate incluidos los productos de imitación y los sucedáneos de chocolate | 10000 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos a los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4 incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc. | 20000 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | BPM | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón | 10000 mg/kg | |
| 07.1 | Pan y productos de panadería ordinaria | 10000 mg/kg | |
| 07.1.6 | Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria | BPM | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | BPM | |
| 08.2.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes | 5000 mg/kg | |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 5000 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 5000 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 10000 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1 | BPM | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

ESTERES DE ASCORBIL

Palmitato de ascorbilo

INS 304

Estearato de ascorbilo

INS 305

Función: Antioxidantes.

| No categoría | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|--------------|------------------------|--------------|---------------|
|--------------|------------------------|--------------|---------------|

| de alimentos | | | |
|--------------|--|------------|--------------------|
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 80 mg/kg | Nota 10 |
| 01.5.1 | Leche en polvo y nata (crema) en polvo (simples) | 500 mg/kg | Nota 10 |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | 80 mg/kg | Nota 10 |
| 01.6.2.1 | Queso madurado, incluida la corteza | 500 mg/kg | Notas 10 y 112 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 500 mg/kg | Notas 2 y 10 |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 500 mg/kg | Nota 10 |
| 02.1.1 | Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee" | 500 mg/kg | Nota 10 |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 500 mg/kg | Nota 10 |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 500 mg/kg | Nota 10 |
| 02.2 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite | 500 mg/kg | Notas 10 y 113 |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa | 500 mg/kg | Nota 10 |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 500 mg/kg | Nota 10 |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 80 mg/kg | Nota 10 |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 200 mg/kg | Notas 10 y 15 |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 80 mg/kg | Nota 10 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 500 mg/kg | Notas 2 y 10 |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 80 mg/kg | Nota 10 |
| 05.0 | Confitería | 500 mg/kg | Notas 10, 15 y 114 |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 200 mg/kg | Nota 10 |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 20 mg/kg | Nota 10 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 500 mg/kg | Notas 2 y 10 |
| 07.0 | Productos de panadería | 1000 mg/kg | Notas 10 y 15 |
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 5000 mg/kg | Nota 10 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 1000 mg/kg | Nota 10 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 1000 mg/kg | Nota 10 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p. ej., flan) | 500 mg/kg | Notas 2 y 10 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 200 mg/kg | Nota 10 |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. e., el condimentos para fideos instantáneos) | 500 mg/kg | Nota 10 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|------------|------------------|
| 12.4 | Mostazas | 500 mg/kg | Nota 10 |
| 12.5 | Sopas y caldos | 200 mg/kg | Nota 10 |
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas (p ej., mayonesa, aderezos para ensaladas) | 500 mg/kg | Notas 10 y 15 |
| 12.6.2 | Salsas no emulsionadas (p ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy") | 500 mg/kg | Nota 10 |
| 12.6.3 | Mezclas para salsas y "gravies" | 200 mg/kg | Nota 10 |
| 12.6.4 | Salsas ligeras (p ej., salsa de pescado) | 200 mg/kg | Nota 10 |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 200 mg/kg | Nota 10 |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes | 10 mg/kg | Notas 10, 15, 72 |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 100 mg/kg | Nota 10 |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 500 mg/kg | Nota 10 |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 500 mg/kg | Nota 10 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 500 mg/kg | Nota 10 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 1000 mg/kg | Notas 10 y 15 |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 200 mg/kg | Nota 10 |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p.ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 200 mg/kg | Nota 10 |

ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS
INS 477
Función: Emulsificante, estabilizador.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 1000 mg/kg | |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | 5000 mg/kg | Nota 86 |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | 100000 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 5000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 10000 mg/kg | |
| 02.2 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite | 20000 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 30000 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de | 40000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|-------------|---------------|
| | la categoría de alimentos 01.7 | | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | BPM | FDA 172.856 |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 40000 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 5000 mg/kg | |
| 05.1.1 | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao | 5000 mg/kg | Nota 97 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec. | 5000 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 20000 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 40000 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 5000 mg/kg | Notas 2 y 153 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 40000 mg/kg | |
| 07.0 | Productos de panadería | 15000 mg/kg | Notas 11 y 72 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 40000 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 5000 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 5000 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 5000 mg/kg | |

ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS

Monoestearato de sorbitán INS 491 Triestearato de sorbitán

INS 492

Monolaurato de sorbitán INS 493

Monooleato de sorbitán

INS 494

Monopalmitato de sorbitán INS 495

Función: Emulsificante, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 5000 mg/kg | |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 5000 mg/kg | |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | 5000 mg/kg | |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | 4000 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 5000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|---|--------------|--------------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 10000 mg/kg | |
| 02.2 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite | 20000 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 10000 mg/kg | |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 20000 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 10000 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 1200 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 5000 mg/kg | Nota 16 |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas y mermeladas | 5000 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 5000 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 5000 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 10,000 mg/kg | |
| 05.1 | Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 10,000 mg/kg | Codex Stan 87-1981 |
| 05.3 | Goma de mascar | 5000 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 5000 mg/kg | |
| 07.1.6 | Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria | 5000 mg/kg | Nota 11 |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 10000 mg/kg | |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 5000 mg/kg | |
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas | 5000 mg/kg | |
| 12.8 | Levadura y productos similares | 15000 mg/kg | Nota 104 |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 5000 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 5000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 5000 mg/kg | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 1000 mg/kg | |

ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL
INS 472e
Función: Emulsificante, secuestrante, estabilizador.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 5000 mg/kg | |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | 6000 mg/kg | |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | 10000 mg/kg | |
| 01.6.2.1 | Queso madurado, incluida la corteza | 10000 mg/kg | |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 10000 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 10000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------|--|
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 10000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 10000 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 10000 mg/kg | |
| 02.2 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite | 10000 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 10000 mg/kg | |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 10000 mg/kg | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 10000 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 10000 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 5000 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 10000 mg/kg | |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 5000 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 2500 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 2500 mg/kg | |
| 4.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 2500 mg/kg | |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 10000 mg/kg | |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 2500 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 2500 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 2500 mg/kg | |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | 2500 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 10000 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 50000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|-------------|----------|
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 10000 mg/kg | |
| 06.2 | Harinas y almidones | 3000 mg/kg | Nota 186 |
| 06.2.1 | Harinas | 5000 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 5000 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 10000 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 5000 mg/kg | |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral) | 5000 mg/kg | |
| 07.0 | Productos de panadería | 20000 mg/kg | |
| 07.1 | Pan y productos de panadería ordinaria | 6000 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 20000 mg/kg | |
| 10.2.3 | Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor | 5000 mg/kg | |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 5000 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 16000 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 10000 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 5000 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 10000 mg/kg | |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 5000 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 5000 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 5000 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1-13.4 y 13.6 | 5000 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 5000 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 5000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 5000 mg/kg | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 5000 mg/kg | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 5000 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 5000 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 10000 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 20000 mg/kg | |

| | | | |
|------|--|-------------|--|
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p.ej., con frutas, frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 10000 mg/kg | |
|------|--|-------------|--|

| ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS INS 475 | | | |
|---|---|---------------------|----------------------|
| Función: Aduvante, inhibidor de la cristalización, emulsificante, estabilizador, espesante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 1000 mg/kg | |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | 5000 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos | 5000 mg/kg | |
| 02.0 | Grasas y aceites y emulsiones grasas | 20000 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 5000 mg/kg | |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 20000 mg/kg | |
| 05.0 | Confitería | 5000 mg/kg | |
| 06.2.1 | Harinas | 10000 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales de almidón | 5000 m,g/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina | 5000 mg/kg | |
| 10.4 | Postres a base de huevos | 5000 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 1000 mg/kg | |

| ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO INS 476 | | | |
|--|--|---------------------|----------------------|
| Función: Emulsificante, estabilizador. | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 10000 mg/kg | |
| 02.2 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite | 10000 mg/kg | |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 10000 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 20000 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 10000 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 1000 mg/kg | |
| 05.1 | Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate | 5000 mg/kg | |
| 06.2.1 | Harinas | 5000 mg/kg | |

| ESTERES LÁCTICOS Y DE ACIDOS GRASOS DE GLICEROL INS 472b | | | |
|---|-------------------------------|---------------------|----------------------|
| Función: Emulsionante, secuestrantes y estabilizantes | | | |
| No categoría | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

| de alimentos | | | |
|---------------------|--|-------------|-----------------------------------|
| 02.1.2 | Gasas y aceites vegetales | BPM | RTCA 67.04.40:07 Grasas y aceites |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 80000 mg/kg | RTCA 67.04.40:07 Grasas y aceites |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | 80000 mg/kg | |

ETHOXIQUIN INS 324

Función: antioxidante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------|
| 10.1 | Huevos frescos | 0.5 mg/kg | |

ETILMALTOL INS 637

Función: Acentuador del aroma, estabilizador.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | BPM | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | BPM | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | BPM | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | BPM | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | BPM | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos etc. | BPM | |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | BPM | |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | BPM | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---------------------------------|-----|---------|
| 14.2.3 | Vinos de uva | BPM | Nota 93 |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | BPM | |

EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) INS 163ii
Función: Colorante.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|--------------------------------|
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 1500 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos de chocolate | 200 mg/kg | Nota 181 |
| 05.2.1 | Caramelos duros | 500 mg/kg | Nota 181 |
| 05.2.2 | Caramelos blandos | 500 mg/kg | Nota 181 |
| 05.3 | Goma de mascar | 500 mg/kg | Nota 181 Directiva 94/36/CE |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 500 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 500 mg/kg | |
| 14.2.1 | Cerveza y bebidas a base de malta | 1500 mg/kg | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 1500 mg/kg | |
| 14.2.3.2 | Vinos de uva espumosos y semiespumosos | 1500 mg/kg | |
| 14.2.3.3 | Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce | 1500 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 1500 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 1500 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 1500 mg/kg | |

EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO INS 160b
Función: Colorante.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 50 mg/kg | Nota 9 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|------------|----------------------------|
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 50 mg/kg | Nota 8 |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | FDA 73.30 |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | 100 mg/kg | Nota 8 |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | 100 mg/kg | Nota 8 |
| 01.6.2 | Queso madurado | BPM | FDA 73.30 |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 1000 mg/kg | Nota 8 |
| 01.6.2.3 | Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso) | BPM | FDA 73.30 |
| 01.6.3 | Queso de suero | 50 mg/kg | Nota 8 |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | BPM | FDA 73.30 |
| 01.6.4.1 | Queso fundido simple | BPM | Nota 8 FDA 73.30 |
| 01.6.4.2 | Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc. | 60 mg/kg | Nota 8 |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | BPM | Nota 8 FDA 73.30 |
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | 50 mg/kg | Nota 8 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 500 mg/kg | |
| 01.8.1 | Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero | 20 mg/kg | Nota 8 |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 20 mg/kg | Nota 8 |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 10 mg/kg | Nota 9 |
| 02.2.1 | Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo | 20 mg/kg | Nota 8 |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 100 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 100 mg/kg | |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 10 mg/kg | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | BPM | FDA 73.30 |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 200 mg/kg | Nota 8 |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 20 mg/kg | Nota 8 |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 20 mg/kg | Nota 8 |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 20 mg/kg | Nota 8 |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 20 mg/kg | Nota 8 |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | BPM | Notas 8 y 182 FDA 73.30 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | BPM | Nota 8 FDA 73.30 |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 50 mg/kg | Nota 8 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 20 mg/kg | Nota 8 |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete)) | 100 mg/kg | Nota 8 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y | 20 mg/kg | Notas 8 y 92 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|---------------|
| | setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 20 mg/kg | Nota 8 |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | 100 mg/kg | Nota 8 |
| 05.1.1 | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/tortas de cacao | 50 mg/kg | Nota 8 |
| 05.1.2 | Mezclas de cacao (jarabes) | 50 mg/kg | Nota 8 |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 50 mg/kg | Nota 8 |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 25 mg/kg | Nota 8 y 183 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 25 mg/kg | Nota 8 |
| 05.2.1 | Caramelos duros | 200 mg/kg | Nota 8 |
| 05.2.2 | Caramelos blandos | 200 mg/kg | Nota 8 |
| 05.2.3 | Turrón y mazapán | 100 mg/kg | Nota 8 |
| 05.3 | Goma de mascar | 500 mg/kg | Nota 8 |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 50 mg/kg | Nota 8 |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 75 mg/kg | Nota 8 |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 20 mg/kg | Nota 8 |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 20 mg/kg | Notas 8 y 153 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | BPM | FDA 73.30 |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral) | 100 mg/kg | Nota 8 |
| 07.1.2 | “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces | BPM | FDA 73.30 |
| 07.1.4 | Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado | 200 mg/kg | Nota 8 |
| 07.1.5 | Panes y bollos dulces al vapor | 200 mg/kg | Nota 8 |
| 07.1.6 | Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria | 200 mg/kg | Nota 8 |
| 07.2.1 | Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema) | BPM | FDA 73.30 |
| 12.6.2 | Salsas no emulsionadas (p. ej., “ketchup, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy” | BPM | FDA 73.30 |
| 12.6.3 | Mezclas para salsas y gravies | BPM | FDA 73.30 |
| 14.1.3.1 | Nectares de fruta | 50 mg/kg | |
| 14.1.3.2 | Nectares de Hortalizas | BPM | FDA 73.30 |
| 14.1.4.2 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | BPM | FDA 73.30 |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (pej. Cerveza, vinos y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo | BPM | |

| | | | |
|------|-----------------------------------|-----|-----------|
| | contenido de alcohol) | | |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | BPM | FDA 73.30 |

EXTRACTOS DE QUILAYA INS 999

Función: Agente antiespumante.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|-----------------|
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 50 mg/kg | Notas 132 y 168 |

FERROCIANUROS

Ferrocianuro de sodio

INS 535

Ferrocianuro de potasio

INS 536

Ferrocianuro de calcio

INS 538

Función: Antiaglutinantes.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|----------------------------|--------------|---------------|
| 12.1 | Sal y sucedáneos de la sal | 14 mg/kg | Nota 24 y 107 |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 20 mg/kg | Notas 24 |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 20 mg/kg | Nota 24 |

FORMATOS

Acido fórmico

INS 236

Función: Sustancia conservadora.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 12.6 | Salsas y productos similares | 200 mg/kg | Nota 25 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 100 mg/kg | Nota 25 |

FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO

Fosfato de aluminio y sodio acido

INS 541i

Fosfato de aluminio y sodio básico

INS 541ii

Función: Reguladores de la acidez, emulsificantes, gasificantes, estabilizadores, espesantes.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------|--------------|
| 01.6.1 | Queso no madurado | 670 mg/kg | Nota 6 |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 35000 mg/kg | Nota 29 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| 05.1.1 | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/tortas de cacao | 2000 mg/kg | Notas 6 y 72 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 350 mg/kg | Nota 29 |
| 06.2.1 | Harinas | 45000 mg/kg | Nota 29 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral | 1600 mg/kg | Nota 6 |
| 07.1 | Pan y productos de panadería ordinaria | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| 07.2.1 | Tortas, galletas y pasteles (p ej., rellenos de fruta o crema) | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| 07.2.2 | Otros productos de panadería fina (p ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins") | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| 07.2.3 | Mezclas para panadería fina (p ej., tortas, tortitas o panqueques) | 15300 mg/kg | Nota 29 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 190 mg/kg | Notas 6 y 41 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| 12.5.2 | Mezclas para sopas y caldos | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| 12.6.3 | Mezclas para salsas y "gravies" | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 190 mg/kg | Nota 61 |

FOSFATO DE DIALMIDON

INS 1412

Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 200 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 200 mg/kg | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 10000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-------------|--|
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 25000 mg/kg | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 25000 mg/kg | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 60000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 60000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | |

FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO

INS 1414

Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simple) | BPM | |
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 01.2.2 | Cuajada natural | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 10000 mg/kg | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | Nota 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-------------|---------|
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 10000 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 25000 mg/kg | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 25000 mg/kg | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 6000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 60000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | |

FOSFATO DE DIALMIDON FOSFATADO

INS 1413

Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 01.4.1 | Natas (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 200 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 200 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 50000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | |

FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO

INS 1442

Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-------------|--|
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 10000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 50000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | |

FOSFATO MONOALMIDON

INS 1410

Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 50000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | |

FOSFATOS

| | | | | |
|---|------------|-------------------------------|------------|------------------------|
| Acido ortofosfórico INS 339ii | INS 338 | Ortofosfato monosódico | INS 339i | Ortofosfato disódico |
| Ortofosfato trisódico INS 340ii | INS 339iii | Ortofosfato monopotásico | INS 340i | Ortofosfato dipotásico |
| Ortofosfato tripotásico INS 341ii | INS 340iii | Ortofosfato monocálcico | INS 341i | Ortofosfato dicálcico |
| Ortofosfato tricálcico INS 342ii | INS 341iii | Ortofosfato monoamónico | INS 342i | Ortofosfato diamónico |
| Fosfato monomagnésico trimagnésico INS 343iii | INS 342iii | Ortofosfato dimagnésico | INS 343ii | Ortofosfato |
| Difosfato disódico INS 450iii | INS 450i | Difosfato trisódico | INS 450ii | Difosfato tetrasódico |
| Difosfato tetrapotásico cálcico INS 450vii | INS 450v | Difosfato dicálcico | INS 450vi | Difosfato diácido |
| Trifosfato pentasódico (Tripolifosfato de sodio) Polifosfato de sodio INS 452i | INS 451i | Trifosfato pentapotásico | INS 451ii | |
| Polifosfato de potasio | INS 452ii | Polifosfato de sodio y calcio | INS 452iii | Polifosfato de calcio |

INS 452iv
 Polifosfato de amonio INS 452v Bone Phosphate INS 542

Función: Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adjuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|----------------------------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | BPM | Nota 33 FDA 182.6290 |
| 01.6.2 | Queso madurado | 30000 mg/kg | |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 30000 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 30000 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | BPM | |
| 02.0 | Grasas y aceites y emulsiones grasas | 200 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 220 mg/kg | Nota 33 |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 220 mg/kg | Nota 33 |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | 220 mg/kg | |
| 02.2.1 | Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo | 880 mg/kg | Notas 33 y 34 |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 880 mg/kg | Nota 33 y 34 |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 2200 mg/kg | Nota 33 |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | BPM | Nota 33 |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 2200 mg/kg | Nota 33 |
| 4.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta. | BPM | Nota 33 |
| 05.2.1 | Caramelos duros | 20000 mg/kg | Nota 33 |
| 05.2.2 | Caramelos blandos | 20000 mg/kg | Nota 33 |
| 05.3 | Goma de mascar | 20000 mg/kg | Nota 33 |
| 06.2.1 | Harinas | 11900 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca) | BPM | |
| 7.0 | Productos de panadería | BPM | Nota 33 |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | 3000 mg/kg | Nota 33, FDA 7120.1 Rev. 9 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | 2200 mg/kg | Nota 33 |
| 08.2.1 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes | 2200 mg/kg | Nota 33 |
| 08.2.1.1 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, | BPM | Nota 33 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-------------|------------------------------|
| | en piezas enteras o en cortes | | |
| 08.2.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes | 5000 mg/kg | Nota 33, FDA 7120.1 Rev. 9 |
| 08.2.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes | 5000 mg/kg | Nota 33, FDA 7120.1 Rev. 9 |
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados | 2200 mg/kg | Nota 33 |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | 5000 mg/kg | Nota 33, FDA 7120.1 Rev. 9 |
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 1100 mg/kg | Nota 33 |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p.ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3 | 2,200 mg/kg | Nota 33 y 193 |
| 11.1.2 | Azúcar en polvo y dextrosa en polvo | 6600 mg/kg | Notas 33 y 56 |
| 12.1.1 | Sal | 8800 mg/kg | Nota 33 |
| 12.2.2 | Aderezos y Condimentos | BPM | FDA 182.1778 FDA 182.1217 |
| 12.6 | Salsas y productos similares | BPM | |
| 14.1.2.1 | Zumos (jugos) de frutas | 1000 mg/kg | Notas 33, 40 y 122 |
| 14.1.2.3 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | 1000 mg/kg | Notas 33, 40, 122 y 127 |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 1000 mg/kg | Notas 33, 40 y 122 |
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | 1000 mg/kg | Notas 33, 40, 122 y 127 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | BPM | |
| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | BPM | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol | 440 mg/kg | Nota 33 y 88 |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | BPM | FDA 182.6290 |

FUMARATO DE SODIO INS 365

Función: Regulador de la acidez

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-----|---------|
| | y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

GALATO DE PROPILO
INS 310
Función: Antioxidante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|--------------------|
| 01.5.1 | Leche en polvo y nata (crema) en polvo (simples) | 200 mg/kg | Notas 15, 75 y 130 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 90 mg/kg | Notas 2, 15 y 130 |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 2.1.1 | Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee" | 100 mg/kg | Notas 15 y 133 |
| 2.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 200 mg/kg | Notas 15 y 133 |
| 2.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 200 mg/kg | Notas 15 y 133 |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 90 mg/kg | Notas 2, 15 y 130 |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 50 mg/kg | Notas 15, 76 y 130 |
| 05.1 | Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 05.3 | Goma de mascar | 1000 mg/kg | Nota 130 |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | | |
|--------|--|------------|--------------|------|
| 06.1 | Granos enteros, triturados o en copos, incluyendo arroz | 100 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 200 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 100 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 90 mg/kg | Notas 2, 130 | 15 y |
| 07.1.3 | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., "bagels", "pita", "muffins" ingleses etc.) | 100 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 07.2.3 | Mezclas para panadería fina (p ej., tortas, tortitas o panqueques) | 200 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados en piezas enteras o en cortes | 200 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados | 200 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 100 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 90 mg/kg | Notas 2, 130 | 15 y |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | 200 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 12.5.2 | Mezclas para sopas y caldos | 200 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 200 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 400 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 1000 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 200 mg/kg | Notas 130 | 15 y |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 200 mg/kg | Notas 130 | 15 y |

GLICINA Y SU SAL SODICA

INS 640

Función: Edulcorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|-------------------|
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | Directiva 95/2/CE |

GLICOSIDOS DE ESTEVIOL

INS 960

Función: Edulcorante

| No categoría | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|--------------|------------------------|--------------|---------------|
|--------------|------------------------|--------------|---------------|

| de alimentos | | | |
|--------------|--|-----------|----------------------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas saborizadas y/o fermentadas (p. ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero. | BPM | FDA GRAS NOTICE GRN 278 |
| 01.5.2 | Productos similar a la leche y la nata (crema) en polvo | 330 mg/kg | Notas 26 y 201 |
| 01.7 | Postres lácteos (p.ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 330 mg/kg | Nota 26 |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 330 mg/kg | Nota 26 |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 270 mg/kg | Nota 26 |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 100 mg/kg | Nota 26 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas) | 330 mg/kg | Nota 26 |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas, mermeladas | 360 mg/kg | Nota 26 |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p.ej. el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | 330 mg/kg | Nota 26 |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 40 mg/kg | Nota 26 |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 330 mg/kg | Nota 26 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | BPM | FDA GRAS NOTICE GRN 000365 |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 115 mg/kg | Nota 26 |
| 04.1.2.11 | Relleno de fruta para pastelería | 330 mg/kg | Nota 26 |
| 04.1.2.12 | Frutas cocidas o fritas | 40 mg/kg | Nota 26 |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas y nueces y semillas desecadas | 40 mg/kg | Nota 26 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja | 330 mg/kg | Nota 26 |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, latas o frascos(pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 70 mg/kg | Nota 26 |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas , nueces y semillas(p.ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 330 mg/kg | Nota 26 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas, nueces y semillas (como p. ej., postres y las salsas a base de hortalizas y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 165 mg/kg | Nota 26 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) | 200 mg/kg | Nota 26 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|------------|----------------|
| | y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 12.10. | | |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | 40 mg/kg | Nota 26 |
| 05.3 | Goma de mascar | 3500 mg/kg | Nota 26 |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 350 mg/kg | Nota 26 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p. ej. Pudines de arroz, pudines de mandioca) | 165 mg/kg | Nota 26 |
| 06.8 | Bebidas a base de soja (excluidos los productos de la categoría de alimentos 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10) manteniendo el nivel del edulcorante. | 200 mg/kg | Nota 26 |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, aves de corral, caza picados, elaborados y tratados térmicamente | 100 mg/kg | Notas 26 y 202 |
| 09.3.1 | Pescados y productos pesqueros marinados y/o en gelatinas, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos | 100 mg/kg | Notas 26 y 144 |
| 09.3.2 | Pescados y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos | 165 mg/kg | Nota 26 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 100 mg/kg | Nota 26 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 100 mg/kg | Nota 26 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p. ej. flan) | 330 mg/kg | Nota 26 |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluido los que contiene edulcorantes de gran intensidad | BPM | Nota 26 |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 30 mg/kg | Nota 26 |
| 12.4 | Mostazas | 130 mg/kg | Nota 26 |
| 12.5 | Sopas y caldos | 50 mg/kg | Nota 26 |
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas (p. ej. mayonesa, aderezos para ensaladas) | 350 mg/kg | Nota 26 |
| 12.6.2 | Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy"): | 350 mg/kg | Nota 26 |
| 12.6.3 | Mezclas para salsas y "gravies" | 350 mg/kg | Notas 26 y 127 |
| 12.6.4 | Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado) | 350 mg/kg | Nota 26 |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p. eje. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas(papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 115 mg/kg | Nota 26 |
| 12.9.1.3 | Otros productos proteínicos de soja (incluida la salsa de soja no fermentada) | 165 mg/kg | Nota 26. |
| 12.10.4 | Salsa de soja fermentada | 30 mg/kg | Nota 26 |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales | 350 mg/kg | Nota 26 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|------------|-------------------------|
| | (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 270 mg/kg | Nota 26 |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p. eje. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6 | 660 mg/kg | Notas 26 y 198 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 2500 mg/kg | Notas 26 y 203 |
| 14.1.3 | Néctares de frutas y hortalizas | 200 mg/kg | Nota 26 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | BPM | FDA GRAS NOTICE GRN 278 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos excluidos el cacao | 200 mg/kg | Notas 26 y 160 |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p. eje. cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebida refrescante con bajo contenido de alcohol) | 200 mg/kg | Nota 26 |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 170 mg/kg | Nota 26 |

GLICEROL

INS 422

Función: Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-----|---------|
| | incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | Nota 51 |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL)

INS 1521

Función: Adyuvante, agente antiespumante, vehículo de solventes, emulsificador, acentuador del aroma, agente de glaseado, agente de liberación, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 05.3 | Goma de mascar | 20000 mg/kg | |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | 10000 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 70000 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 1000 mg/kg | |

GLUCONATO FERROSO

INS 579

Función: Regulador de acidez, agente de retención del color, sustancia conservadora

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 150 mg/kg | Notas 23 y 48 |

GLUCONATO SODICO

INS 576

Función: Secuestrante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**RTCA 67.04.54:10**

| | | | |
|--------|---|-----|---------|
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

GLUCONO DELTA LACTONA INS 575

Función: Regulador de acidez, gasificante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.2.1 | Leches fermentadas (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 100 mg/kg | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 5000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 5000 mg/kg | |

GLUTAMATO MONOAMONICO INS 624

Función: Acentuador del aroma

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |

GLUTAMATO MONOPOTASICO INS 622

Función: Acentuador del aroma

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |

| GLUTAMATO MONOSODICO INS 621 | | | |
|--|--|---------------------|----------------------|
| Función: Acentuador del aroma, acentuador del sabor | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes | BPM | |
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados elaborados | BPM | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

| GOMA ARABIGA INS 414 | | | |
|---|--|---------------------|----------------------|
| Función: Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte y agente de glaseado | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 15000 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas | 83000 mg/kg | Nota 79 |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 83000 mg/kg | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-------------|-----------------|
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 20000 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 10000 mg/kg | FDA 184.1330 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 10000 mg/kg | FDA 184.1330 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 300 mg/kg | |

GOMA DE CAROBA
INS 410
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|-----------------|
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 5000 mg/kg | FDA 184.1343 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 5000 mg/kg | FDA 184.1343 |

GOMA DE KARAYA
INS 416
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 200 mg/kg | |
| 04.1.1.3 | Frutas frescas peladas y/o cortadas | 200 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, | 200 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-----------|-----------------|
| | legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | | |
| 04.2.1.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas y desmenuzadas | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 200 mg/kg | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 200 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 200 mg/kg | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | 200 mg/kg | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | 200 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 200 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 200 mg/kg | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 200 mg/kg | Nota 51 |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 20 mg/kg | FDA 184.1349 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 20 mg/kg | FDA 184.1349 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 200 mg/kg | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 200 mg/kg | |

GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO
INS 410
Función: Emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 1000 mg/Lt | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 1000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 10000 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 10000 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | BPM | |

GOMA DE TRAGACANTO
INS 413
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-------------|-----------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 13000 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | Nota 16 |
| 08.1.2 | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.2.1 | Zumos (Jugos de frutas) | 2000 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de fruta | 2000 mg/kg | FDA 184.1351 |
| 14.1.3.2 | Nctares de hortalizas | 1000 mg/kg | FDA 184.1351 |

GOMA GELAN INS 418

Función: Estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 04.1.1.3 | Frutas frescas peladas y/o cortadas | BPM | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 04.2.1.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas y desmenuzadas | BPM | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 08.0 | Carne y productos cárnicos incluidos los de ave de corral y caza | BPM | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.3 | Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | 500 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 500 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y | BPM | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | | |
|--|--|--|--|

| GOMA GUAR INS 412 Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante | | | |
|--|--|--------------|---------------|
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 5000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 20000 mg/kg | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 20000 mg/kg | Nota 52 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 20000 mg/kg | |
| 04.2.1.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas y desmenuzadas | 20000 mg/kg | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 20000 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 20000 mg/kg | |
| 06.1 | Granos enteros, triturados o en copos, incluyendo arroz | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 10000 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de fruta | BPM | |
| 14.1.3.2 | Néctares de Hortalizas | 20000 mg/kg | FDA 184.1339 |

| GOMA LACA INS 904 Función: Incrementador del volumen, agente gelificante, antiadherente | | | |
|--|---|--------------|---------------|
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), | BPM | Nota 79 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-----|----------|
| | algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | BPM | Nota 3 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | BPM | Nota 3 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos etc. | BPM | Nota 3 |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | Nota 3 |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | BPM | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | BPM | Nota 3 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | Nota 3 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | Nota 108 |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | BPM | Nota 3 |

GOMA TARA INS 417

Función: Estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |

GOMA XANTANA INS 415

Función: Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 5000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 10000 mg/kg | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 5000 mg/kg | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 04.1.1.3 | Frutas frescas peladas y/o cortadas | BPM | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 10000 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 10000 mg/kg | |
| 08.0 | Carne y productos cárnicos incluidos los de ave de corral y caza | BPM | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y | 5000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-------------|-------------|
| | revestimientos de azúcar) | | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.2 | Alimentos Complementarios para lactantes y niños pequeños | 10000 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dieteticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 1200 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de fruta | BPM | FDA 172.695 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | BPM | FDA 172.695 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

GUANILATO CALCICO 5'- INS 629
Función: Acentuador del aroma

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 500 mg/kg | |

GUANILATO DIPOTASICO 5'- INS 628
Función: Acentuador del aroma

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 500 mg/kg | |

GUANILATO DISODICO, 5'- INS 627
Función: Acentuador del aroma

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 500 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 500 mg/kg | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 500 mg/kg | Nota 51 |

HEXAMETAFOFATO DE SODIO INS: 452i
Función: Emulsificante, secuestrante, texturizante

| | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|--------|--|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero | BPM | FDA 182.6760 |

| | | | |
|---|----------------------|---------------------|----------------------|
| HARINA DE KONJAC INS 425 Función: Emulsificante, estabilizador, espesante | | | |
| Categoría de alimentos | | Nivel máximo | Observaciones |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 10000 mg/kg | |

| | | | |
|--|----------------|---------------------|----------------------|
| HELIO INS 939 Función: Gas de envasado | | | |
| Categoría de alimentos | | Nivel máximo | Observaciones |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | Directiva 95/2/CE |

| | | | |
|--|-------------------------------------|---------------------|----------------------|
| HEXAMETILENTETRAMINA INS 239 Función: Sustancia conservadora | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.6.2.1 | Queso madurado, incluida la corteza | 25 mg/kg | Nota 66 |

| | | | |
|---|---|---------------------|----------------------|
| HIDROGENCARBONATO (BICARBONATO) DE AMONIO INS 503ii Función: Sustancia conservadora | | | |
| Categoría de alimentos | | Nivel máximo | Observaciones |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |

| | | | |
|--|----------------|---------------------|----------------------|
| HIDROGENO INS 949 Función: Gas de envasado | | | |
| Categoría de alimentos | | Nivel máximo | Observaciones |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | Directiva 95/2/CE |

| | | | |
|--|---|---------------------|----------------------|
| HIDROXI PROPIL METILCELULOSA INS 464 HIDROXIPROPILCELULOSA INS 463 METILCELULOSA INS 461 METIL ETIL CELULOSA (Etil metil celulosa) INS 465 Función: Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros | BPM | Nota 41 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-----|---|
| | rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | | |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | Nota 51 |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | |
| 14.1.3.1 | Nectares de fruta | BPM | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | BPM | FDA 182.1480, 172.870, 172.874, 172.872 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

HIDROXIBENZOATOS, P-

Etil para hidroxibenzoato INS 214

Metil para hidroxibenzoato INS 218

Función: Sustancias conservadoras

| Categoría de alimentos | | Nivel máximo | Observaciones |
|-------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 1000 mg/kg | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 300 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 136 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4 incluidos los caramelos duros y blandos, turrone, etc. | 1500 mg/kg | Nota 137 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedaneos de chocolate | 300 mg/kg | Nota 27 |
| 05.3 | Goma de mascar | 1500 mg/kg | Nota 27 |
| 08.4 | Tripas comestibles (p. ej., para embutidos) | 100 mg/kg | Nota 138 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 2000 mg/lt | Nota 139 |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón | 1000 mg/kg | Nota 140 |

HIDROXIDO CALCICO INS 526

Función: Regulador de acidez, agente endurecedor

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|--|---------------------|----------------------|
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|------------|---------|
| | excluidos los quesos de suero | | |
| 02.2.1 | Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 800 mg/kg | Nota 58 |
| 04.2.1.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas y desmenuzadas | 800 mg/kg | Nota 58 |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 1000 mg/kg | Nota 58 |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |

HIDROXIDO DE MAGNESIO
INS 528
Función: Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

| HIDROXIDO DE POTASIO INS 525 | | | |
|---|--|---------------------|----------------------|
| Función: Regulador de acidez, estabilizador, espesante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |

| HIDROXIDO DE SODIO INS 524 | | | |
|-------------------------------------|--|---------------------|----------------------|
| Función: Regulador de acidez | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | BPM | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | BPM | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | BPM | |
| 02.2.1 | Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | |
| 06.2.2 | Almidones | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |

| INDIGOTINA INS 132 | | | |
|----------------------------------|--|---------------------|-----------------------------------|
| Función: Colorante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 100 mg/kg | |
| 01.6.3 | Queso de suero | 200 mg/kg | Nota 3 |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 200 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 200 mg/kg | Nota 3 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 300 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 200 mg/kg | RTCA 67.04.40:07 Grasas y aceites |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|-----------|--|
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 200 mg/kg | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | 200 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 200 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 300 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 300 mg/kg | |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 500 mg/kg | |
| 05.1.1 | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/tortas de cacao | 300 mg/kg | |
| 05.1.2 | Mezclas de cacao (jarabes) | 300 mg/kg | |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 300 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 450 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 450 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone etc. | 450 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|---------|
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 300 mg/kg | |
| 07.0 | Productos de panadería | 300 mg/kg | |
| 08.0 | Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 95 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 500 mg/kg | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 250 mg/kg | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 22 |
| 09.3.1 | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.2 | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 500 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | 500 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 500 mg/kg | |
| 10.1 | Huevos frescos | 300 mg/kg | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 300 mg/kg | |
| 11.1.3 | Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar | 300 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 300 mg/kg | |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | 300 mg/kg | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 300 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 500 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 300 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 300 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 500 mg/kg | |
| 12.9.5 | Otros productos proteínicos | 100 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales | 50 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|-----------|--|
| | (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 300 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 300 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 300 mg/kg | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 200 mg/kg | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 200 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 300 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 200 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 300 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p.ej., con frutas, frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 100 mg/kg | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 500 mg/kg | |

INOSINATO CALCICO, 5'-
INS 633
Función: Acentuador del aroma

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|-------------------------------|--------------|---------------|
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |

INOSINATO DIPOTASICO, 5'-
INS 632
Función: Acentuador del aroma

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|-------------------------------|--------------|---------------|
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |

INOSINATO DISODICO, 5'-
INS 631
Función: Acentuador del aroma

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----|---------|
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

INVERTASA (S cerevisiae)

INS 1103

Función: Estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 11.3 | Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |

ISOASCORBATO DE SODIO (Eritorbato de sodio)

INS 316

Función: Antioxidante, agente de retención del color

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 100 mg/kg | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 100 mg/kg | Nota 52 |
| 08.2.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes | 500 mg/kg | |
| 08.3 | Productos cárnicos de aves de corral y de caza, picados, elaborados | 500 mg/kg | |
| 09.2.4 | Pescados y productos pesqueros, cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | |
| 09.3 | Pescados y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos, equinodermos | 500 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros en conserva, incluidos los enlatados o fermentados de los enlatados o fermentados y los moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | |

ISOMALTOSA

INS 953

Función: Edulcorante

| No categoría de | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|-----------------|------------------------|--------------|---------------|
|-----------------|------------------------|--------------|---------------|

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------|--|-----|--|
| alimentos | | | |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 11.3 | Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |

LACTATO CALCICO

INS 327

Función: Regulador de acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1 | Frutas frescas | BPM | |
| 04.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas | BPM | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 10000 mg/kg | Notas 51 y 58 |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 10000 mg/kg | Nota 58 |

LACTATO DE POTASIO

Lactato de potasio

INS 326

Lactato de potasio (solución)

INS 326

Función: Regulador de acidez, antioxidante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-----|---------|
| | reducido (simples) | | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |

LACTATO DE SODIO

INS 325

Función: Regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 2400 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 2400 mg/kg | |
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | 20000 mg/kg | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

LACTATO FERROSO

INS 585

Función: Regulador de acidez, agente de retención del color

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja | 150 mg/kg | Notas 23 y 48 |

LACTITOL

INS 966

Función: Edulcorante

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 30000 mg/kg | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 30000 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 30000 mg/kg | |

| LECITINA | | | |
|--|--|---------------------|----------------------|
| INS 322 | | | |
| Función: Antioxidante, emulsificante, estabilizador | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 5000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 30000 mg/kg | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 20000 mg/kg | Nota 52 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.2 | Harinas y almidones | 5000 mg/kg | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 5000 mg/kg | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 41 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|------------|---------|
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.1 | Sal y sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 1000 mg/lt | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 1000 mg/lt | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

LICOPENOS INS 160d(i), (ii), (iii)

Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| 05.2.1 | Caramelos duros | BPM | FDA 73.585 |
| 05.2.2 | Caramelos blandos | BPM | FDA 73.585 |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | FDA 73.585 |

LISOZIMA INS 1105

Función: Sustancia conservadora

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| 01.6.2 | Queso madurado | BPM | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 500 mg/kg | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 500 mg/kg | |

LUTEINA INS 161b

Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|--------------------|
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | Directiva 94/36/CE |

L-CISTEINA INS: 910

Función: Mejorador de harina

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 06.2.1 | Harinas | 90 mg/kg | RTCA Harinas |
| 12.0 | Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos, etc. | BPM | FDA 184.1271 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------|-----------------------------|-----|-----------------|
| 12.5 | Sopas y caldos | BPM | FDA 184.1271 |
| 12.6 | Salsas y productos análogos | BPM | FDA 184.1271 |

MALATO CALCICO

INS 352ii

Función: Regulador de la acidez

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| 14.2.3 | Vinos de uva | BPM | |

MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL

INS 965

Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, edulcorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |

MALTOL

INS 636

Función: Acentuador del aroma, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 200 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 200 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 200 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 200 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 200 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos etc. | 200 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 200 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, | 200 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-----------|--|
| | aromatizados) y mezclas | | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 200 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 200 mg/kg | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 250 mg/kg | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 250 mg/kg | |

MANITOL

INS 421

Función: Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante.

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 01.2.2 | Cuajada natural | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 60000 mg/kg | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 60000 mg/kg | Nota 51 |

MARRON HT

INS 155

Función: Colorante

| No | Categoría de alimentos | Nivel | Observacion |
|----|------------------------|-------|-------------|
|----|------------------------|-------|-------------|

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| categoría de alimentos | | máximo | es |
|-------------------------------|--|---------------|-----------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 150 mg/kg | |
| 01.6.1 | Queso no madurado | BPM | Nota 3 |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | BPM | |
| 01.6.3 | Queso de suero | BPM | Nota 3 |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 200 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | BPM | Nota 3 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 150 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 150 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 150 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 150 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 200 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 80 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 80 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 300 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|---------|
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 200 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 150 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 200 mg/kg | |
| 08.0 | Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.1.1 | Pescado fresco | 300 mg/kg | Nota 50 |
| 09.1.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 95 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 500 mg/kg | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 250 mg/kg | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 22 |
| 09.3.1 | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.2 | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 500 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | 500 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 500 mg/kg | |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 50 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 500 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 300 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 300 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 500 mg/kg | |
| 12.9.5 | Otros productos proteínicos | 100 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 50 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|-----------|--|
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 300 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 300 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 100 mg/kg | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 200 mg/kg | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 200 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 200 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 200 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 200 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 100 mg/kg | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 500 mg/kg | |

MONO Y DIGLICERIDOS
INS 471
Función: Agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 5000 mg/kg | |
| 02.1.1 | Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee" | 20000 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 20000 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | BPM | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 20000 mg/kg | Nota 52 |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 30000 mg/kg | |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 10000 mg/kg | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 6000 mg/kg | |
| 12.1 | Sal y sucedáneos de la sal | 5000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|------------|---------|
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 5000 mg/kg | Nota 51 |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 4000 mg/kg | |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 4000 mg/kg | |
| 13.1.3 | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 5000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 5000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

MONO Y DIGLICÉRIDO ETOXILADOS INS 488
Función: emulsificante, antioxidante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| 01.7 | Postres lácteos | 2000 mg/kg | |

NEGRO BRILLANTE PN
INS 151
Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | BPM | |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 100 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 150 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 150 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 150 mg/kg | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco solo para frutas rojas (pasteurizadas) | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 150 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos etc. | 300 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 200 mg/kg | |
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej. para embutidos) | BPM | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 95 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 500 mg/kg | Nota 95 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------------|-------------------|
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 250 mg/kg | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 y 95 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 22, 95 y 141 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevos | 500 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | 100 mg/kg | Nota 95 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 500 mg/kg | Nota 95 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 150 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 500 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 300 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 50 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 500 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 50 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 300 mg/kg - - | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 300 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 100 mg/kg | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 200 mg/kg | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 200 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 200 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 200 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p.ej., con frutas, frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 100 mg/kg | |

NEOHESPERIDINA DIHIDROCALCONA
INS 959
Función: Edulcorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|--------------------|
| 05.2.1 | Caramelos duros | 150 mg/kg | Directiva 94/35/CE |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|-----------|--------------------|
| 05.2.2 | Caramelos blandos | 150 mg/kg | Directiva 94/35/CE |
| 05.3 | Goma de mascar (sin azúcar añadido) | 400 mg/kg | Directiva 94/35/CE |
| 05.3 | Goma de mascar (con azúcar añadido como potenciador del sabor) | 150 mg/kg | Directiva 94/35/CE |

NEOTAMO

INS 961

Función: Acentuador del aroma, edulcorante, resaltador del sabor

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 20 mg/kg | Nota 61 |
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 65 mg/kg | |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 65 mg/kg | |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | 33 mg/kg | |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | 65 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 33 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 100 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 10 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 100 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.1 | Frutas congeladas | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 33 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 70 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | 70 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 65 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 65 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.12 | Frutas cocidas o fritas | 65 mg/kg | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 33 mg/kg | |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, | 33 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|----------|
| | legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | | |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 10 mg/kg | Nota 144 |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 33 mg/kg | |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 33 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 33 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | 33 mg/kg | |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | 33 mg/kg | |
| 05.1.2 | Mezclas de cacao (jarabes) | 33 mg/kg | Nota 97 |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 100 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 80 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 100 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 330 mg/kg | Nota 158 |
| 05.3 | Goma de mascar | 1000 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 100 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 160 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 33 mg/kg | |
| 07.1 | Pan y productos de panadería ordinaria | 70 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 80 mg/kg | Nota 165 |
| 09.3 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos | 10 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 10 mg/kg | |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 100 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y | 70 mg/kg | Nota 159 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|----------|-------------|
| | revestimientos de azúcar) | | |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | BPM | |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | 32 mg/kg | |
| 12.3 | Vinagres | 12 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 12 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 20 mg/kg | |
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas (p ej., mayonesa, aderezos para ensaladas) | 65 mg/kg | |
| 12.6.2 | Salsas no emulsionadas (p ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy | 70 mg/kg | |
| 12.6.3 | Mezclas para salsas y "gravies" | 12 mg/kg | |
| 12.6.4 | Salsas ligeras (p ej., salsa de pescado) | 12 mg/kg | |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 33 mg/kg | Nota 166 |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 33 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 33 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 65 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 90 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de fruta | BPM | FDA 172.829 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 65 mg/kg | |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 65 mg/kg | Nota 127 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 33 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 50 mg/kg | Nota 160 |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 33 mg/kg | |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 32 mg/kg | |

NISINA INS 234

Función: Sustancia conservadora

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| 01.6.1 | Queso no madurado | 12.5 mg/kg | Nota 28 |
| 01.6.2 | Queso madurado | 12.5 mg/kg | Nota 28 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|---------|
| 01.6.3 | Queso de suero | 12.5 mg/kg | Nota 28 |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 250 mg/kg | Nota 28 |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 12.5 mg/kg | Nota 28 |
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | 12.5 mg/kg | Nota 28 |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | BPM | Nota 28 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 3 mg/kg | Nota 28 |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 250 mg/kg | Nota 28 |
| 08.0 | Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza | 500 mg/kg | Nota 28 |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | Nota 28 |
| 12.5.1 | Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados | BPM | Nota 28 |

NITRATOS

Nitrato de sodio

INS 251

Nitrato de potasio

INS 252

Función: Agentes de retención del color, sustancias conservadoras

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 08.2.1.1 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes | 500 mg/kg | Nota 30 |
| 08.2.1.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes | 450 mg/kg | Nota 30 |
| 08.2.1.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes | 450 mg/kg | Nota 30 |
| 08.2.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes | 365 mg/kg | Nota 30 |
| 08.2.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes | 220 mg/kg | Nota 30 |
| 08.3.1.1 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente | 500 mg/kg | Nota 30 |
| 08.3.1.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente | 365 mg/kg | Nota 30 |
| 08.3.1.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente | 365 mg/kg | Nota 30 |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | 365 mg/kg | Nota 30 |
| 08.3.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados | 365 mg/kg | Nota 30 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------|--|-----------|---------|
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 150 mg/kg | Nota 30 |
|------|--|-----------|---------|

| NITROGENO | | INS 941 | |
|----------------------------------|--|---------------------|----------------------|
| Función: Propelente | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simples) | BPM | Nota 59 |
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPM | Nota 59 |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | Nota 59 |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | Nota 59 |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | Nota 59 |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Notas 52 y 59 |
| 04.1.1 | Frutas frescas | BPM | Nota 59 |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | Nota 59 |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 59 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 59 |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.1 | Azúcares refinados y en bruto | BPM | |
| 11.5 | Miel | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | Nota 59 |
| 14.2.3 | Vinos de Uva | BPM | FDA 184.1540 |

| NITRITOS | | INS 249 | | INS 250 | |
|--|---|---------------------|----------------------|---------|--|
| Nitrito de potasio | | Nitrito de sodio | | | |
| Función: Agentes de retención del color, sustancias conservadoras | | | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones | | |
| 08.2.1.1 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes | 200 mg/kg | Nota 32 | | |
| 08.2.1.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, | 200 mg/kg | Nota 32 | | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-----------|---------|
| | curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes | | |
| 08.2.1.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes | 130 mg/kg | Nota 32 |
| 08.2.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes | 170 mg/kg | Nota 32 |
| 08.2.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes | 170 mg/kg | Nota 32 |
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados | 130 mg/kg | Nota 32 |
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 130 mg/kg | Nota 32 |

OLEORRESINA DE PAPRIKA INS 160c
Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 12.0 | Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos, etc. | BPM | FDA 73.345 |

OLEORESINA TUMERICA INS: 100ii
Función: Colorante

| | | | |
|------|---|-----|------------|
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | BPM | FDA 73.615 |
|------|---|-----|------------|

ORTO FENILFENOLES

Orto fenilfenol

INS 231

Orto fenilfenol de sodio

INS 232

Función: Sustancia conservadora

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 12 mg/kg | Nota 49 |

OXIDASA DE GLUCOSA

INS 1102

Función: Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| 06.2.1 | Harinas | 780 mg/kg | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | BPM | FDA 184.1034 |

| OXIDO DE MAGNESIO INS 530 | | | |
|---|--|---------------------|----------------------|
| Función: Antiaglutinante, suplemento nutricional | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 10000 mg/kg | |
| 12.1.1 | Sal | BPM | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | BPM | |

| OXIDO NITROSO INS 942 | | | |
|----------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| Función: Propelente | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.1.1.2 | Suero de mantequilla (simples) | BPM | |
| 01.2.1.1 | Leches fermentadas (simples), no tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) | BPM | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1.1 | Frutas frescas no tratadas | BPM | |
| 04.1.1.3 | Frutas frescas peladas y/o cortadas | BPM | |
| 04.2.1.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas | BPM | |
| 04.2.1.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas y desmenuzadas | BPM | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | |
| 06.2.1 | Harinas | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | BPM | |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|-----|--|
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.1 | Azúcares refinados y en bruto | BPM | |
| 11.5 | Miel | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

OXIDOS DE HIERRO

Oxido de hierro negro

INS 172i

Oxido de hierro rojo

INS 172ii

Oxido de hierro amarillo

INS 172iii

Función: Colorantes

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 100 mg/kg | |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 50 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 100 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 350 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 300 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 250 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 200 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 200 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 10000 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 100 mg/kg | |
| 06.2 | Harinas y almidones | 300 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 75 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 75 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 100 mg/kg | |
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 1000 mg/kg | Nota 72 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 250 mg/kg | Nota 22 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros | 100 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|---|------------|--------|
| | a base de huevas | | |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 1000 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 100 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 75 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 100 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 500 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p.ej., con frutas, frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 400 mg/kg | |

OXIGENO INS 948

Función: Gas de envasado

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|-------------------|
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | Directiva 95/2/CE |

PAPAINA INS 1101ii

Función: Acentuador del aroma, agente de tratamiento de harina, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 06.2.1 | Harinas | BPM | |
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | BPM | |

PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) INS 440

Función: Emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---|
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPM | CODEX STAN 243-2003:2010 Leches Fermentadas |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 5000 mg/kg | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas, mermeladas | BPM | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y | 20000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------|----------------|
| | nueces y semillas congeladas | | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 05.1 | Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y sucedáneos del chocolate | BPM | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 20000 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Notas 41 y 61 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.1.1 | Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 5000 mg/kg | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 1000 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría 13.1) | 1000 mg/kg | |
| 14.1.2.1 | Zumos (jugos) de frutas | BPM | Nota 35 |
| 14.1.2.3 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | BPM | Notas 35 y 127 |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | BPM | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 3000 mg/kg | |
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | BPM | Nota 127 |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 3000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

PERÓXIDOS DE ACETONA

INS 929

Función: agente blanqueador acondicionador de masa,, agente de madurez

| No categoría de | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|-----------------|------------------------|--------------|---------------|
|-----------------|------------------------|--------------|---------------|

| | | | |
|------------------|---------|-----|--|
| alimentos | | | |
| 06.2.1 | Harinas | BPM | |

PEROXIDO DE BENZOILO INS 928

Función: Agente de blanqueo (no para harina), agente de tratamiento de harina

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.8.1 | Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero | 100 mg/kg | Nota 74 |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 100 mg/kg | Nota 147 |
| 06.2.1 | Harinas | 66 mg/kg | |

PIMARICINA (NATAMICINA) INS 235

Función: Sustancia conservadora

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 1.2.1 | Leches fermentadas simples | BPM | |
| 01.6.1 | Queso no madurado | 40 mg/kg | Notas 3 y 80 |
| 01.6.2 | Queso madurado | 40 mg/kg | Notas 3 y 80 |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 40 mg/kg | Notas 3 y 80 |
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | 40 mg/kg | Notas 3 y 80 |
| 01.7 | Postres lácteos(pudines, yogur aromatizado o con fruta) | BPM | |
| 07 | Productos de panadería | BPM | |
| 08.2.1.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes | 6 mg/kg | |
| 08.3.1.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente | 20 mg/kg | Notas 3 y 81 |
| 12.6 | Salsas y productos similares | BPM | |

POLIDEXTROSA A Y N INS 1200

Función: Agente de carga, humectante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|-----|---------|
| | moluscos, crustáceos y equinodermos | | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.1 | Azúcares refinados y en bruto | BPM | |
| 11.2 | Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | BPM | |
| 11.3 | Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |

POLISORBATOS

Monolaurato de polioxietilado (20)-sorbitán INS 432 Monoelato de polioxietilado (20)-sorbitán INS 433

Monopalmitato de polioxietilado (20)-sorbitán INS 434 Monoestearato de polioxietilado (20)-sorbitán INS 435

Tristearato de polioxietilado (20)-sorbitán INS 436

Función: Agente antiespumante, adyuvante, emulsificante, agente espumante, agente de tratamiento de harina, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 3000 mg/kg | |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 5000 mg/kg | |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | 1000 mg/kg | |
| 01.4.3 | Nata (crema) cuajada natural | 1000 mg/kg | |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | 5000 mg/kg | |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | 4000 mg/kg | |
| 01.6.1 | Queso no madurado | 80 mg/kg | Nota 38 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 3000 mg/kg | |
| 02.2 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite | 1000 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 5000 mg/kg | Nota 102 |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 5000 mg/kg | Nota 102 |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | 5000 mg/kg | Nota 102 |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 10000 mg/kg | Nota 102 |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados | 5000 mg/kg | Nota 102 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|-------------|---------------|
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 3000 mg/kg | Nota 102 |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 1000 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 1000 mg/kg | Nota 154 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 3000 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 3000 mg/kg | |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 30 mg/kg | Notas 7 y 100 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 3000 mg/kg | |
| 05.1.2 | Mezclas de cacao (jarabes) | 500 mg/kg | |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 1000 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 50000 mg/kg | Nota 101 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 5000 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos etc. | 1000 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 5000 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 3000 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 5000 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 5000 mg/kg | Nota 153 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 5000 mg/kg | |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral) | 5000 mg/kg | Nota 2 |
| 07.1.1 | Panes y panecillos | 3000 mg/kg | |
| 07.1.2 | Crackers", excluidos los "crackers" dulces | 5000 mg/kg | Nota 11 |
| 07.1.3 | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., "bagels", "pita, muffins" ingleses etc.) | 3000 mg/kg | Nota 11 |
| 07.1.4 | Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado | 3000 mg/kg | Nota 11 |
| 07.1.5 | Panes y bollos dulces al vapor | 3000 mg/kg | Nota 11 |
| 07.1.6 | Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria | 3000 mg/kg | Nota 11 |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 3000 mg/kg | |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados en piezas enteras o en cortes | 5000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|-------------|----------|
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados | 5000 mg/kg | |
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 1500 mg/kg | |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 3000 mg/kg | |
| 12.1.1 | Sal | 10 mg/kg | |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | 10000 mg/kg | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 2000 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 5000 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 1000 mg/kg | |
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas (p ej., mayonesa, aderezos para ensaladas) | 3000 mg/kg | |
| 12.6.2 | Salsas no emulsionadas (p ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy" | 5000 mg/kg | |
| 12.6.3 | Mezclas para salsas y "gravies" | 5000 mg/kg | Nota 127 |
| 12.6.4 | Salsas ligeras (p ej., salsa de pescado) | 5000 mg/kg | |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 2000 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 1000 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 1000 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 25000 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 500 mg/kg | Nota 127 |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 120 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 120 mg/kg | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 1000 mg/kg | |

POLIVINILPIRROLIDONA
INS 1201
Función: Adyuvante, emulsificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 05.3 | Goma de mascar | 10000 mg/kg | |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | 3000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|-----------|---------|
| 12.3 | Vinagres | 40 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | |
| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | 500 mg/kg | |
| 14.2.1 | Cerveza y bebidas a base de malta | 10 mg/kg | Nota 36 |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 2 mg/kg | Nota 36 |

PONCEAU 4R

INS 124

Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 150 mg/kg | Notas 52 |
| 01.6.1 | Queso no madurado | 100 mg/kg | Nota 3 |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 100 mg/kg | |
| 01.6.4.2 | Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc. | 100 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 100 mg/kg | Nota 3 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 150 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 50 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 50 mg/kg | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 50 mg/kg | Nota 182 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 50 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 50 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 500 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 300 mg/kg | Nota 183 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 50 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 300 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 50 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de | 50 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|--------------|
| | arroz, pudines de mandioca) | | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 50 mg/kg | |
| 08.4 | Tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 y 95 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 y 95 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 500 mg/kg | Nota 95 |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 250 mg/kg | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 100 mg/kg | Nota 22 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 500 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | 100 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 500 mg/kg | |
| 10.1 | Huevos frescos | 500 mg/kg | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 50 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 300 mg/kg | Nota 159 |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 500 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 300 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 50 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 50 mg/kg | |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 200 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 50 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 300 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 300 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 50 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 200 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y | 200 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------|--|-----------|--|
| | bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 200 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p.ej., con frutas, frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 100 mg/kg | |

PROPILENGLICOL
INS 1520
Función: Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|------------------------------|
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 25000 mg/kg | Solo para postres congelados |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 20000 mg/kg | |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 20000 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 20000 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 20000 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 2000 mg/kg | FDA 184.1666 |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 20000 mg/kg | |
| 04.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas | 50000 mg/kg | |
| 04.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas | 50000 mg/kg | Nota 79 |
| 05.0 | Confitería | 20000 mg/kg | |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | 20000 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 20000 mg/kg | |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral) | 500 mg/kg | Nota 72 |
| 07.1 | Pan y productos de panadería ordinaria | 10000 mg/kg | |
| 07.2.1 | Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema) | 20000 mg/kg | |
| 07.2.2 | Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins") | 10000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------|--------------|
| 07.2.3 | Mezclas para panadería fina (p ej., tortas, tortitas o panqueques) | 10000 mg/kg | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 20000 mg/kg | Nota 22 |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | BPM | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | BPM | |
| 12.4 | Mostazas | 15000 mg/kg | |
| 12.5.2 | Mezclas para sopas y caldos | 500 mg/kg | Nota 127 |
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas (p ej., mayonesa, aderezos para ensaladas) | 2000 mg/kg | FDA 184.1666 |
| 12.6.2 | Salsas no emulsionadas (p ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy") | 2000 mg/kg | FDA 184.1666 |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 2000 mg/kg | |
| 14.1.4.1 | Bebidas a base de agua saborizada con gas | 3000 mg/kg | |
| 14.1.4.2 | Bebidas a base de agua saborizada sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares | 3000 mg/kg | |
| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | 20000 mg/kg | |
| 14.2 | Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol | 50000 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 300 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p.ej., con frutas, frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 20000 mg/kg | |

PROPIONATO CALCICO

INS 282

Función: Sustancia conservadora

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------------|--------------|---------------|
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | 3000 mg/kg | Nota 70 |
| 06.2 | Harinas y almidones | 1000 mg/kg | |

PROPIONATO DE SODIO

INS 281

Función: Sustancias conservadoras

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------------|--------------|---------------|
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | 3000 mg/kg | Nota 70 |

| PROTEASA (A ORIZAE VAR) INS 1101i | | | |
|---|------------------------|--------------|---------------|
| Función: Enzima, acentuador del aroma, agente de tratamiento de las harinas, agente de glaseado | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 06.2.1 | Harinas | BPM | |

| RESINA DE GUAYACO INS 314 | | | |
|----------------------------------|---|--------------|---------------|
| Función: Antioxidante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 1000 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 1000 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 1000 mg/kg | |
| 02.2.1 | Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo | 1000 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 1000 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 1500 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 600 mg/kg | Nota 15 |

| RIBOFLAVINAS | | | |
|---------------------------|---|--------------|---------------------------------|
| Riboflavina '5 fosfato | | INS 101i | Riboflavina '5 fosfato de sodio |
| INS 101ii | | | |
| Función: Colorante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 300 mg/kg | Nota 52 |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 300 mg/kg | |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | 300 mg/kg | |
| 01.6.1 | Queso no madurado | 300 mg/kg | |
| 01.6.2.1 | Queso madurado, incluida la corteza | 300 mg/kg | |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 300 mg/kg | |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 300 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 300 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 300 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 300 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 300 mg/kg | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|------------|-------------|
| | Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 300 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 300 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 300 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 500 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 300 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 300 mg/kg | Nota 4 y 16 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 300 mg/kg | Nota 92 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 500 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 1000 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec. | 1000 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 1000 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 1000 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 300 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 300 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 300 mg/kg | |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|---------|
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 300 mg/kg | |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| 08.4 | Tripas comestibles (p. ej., para embutidos) | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 1000 mg/kg | Nota 95 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 300 mg/kg | Nota 95 |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 300 mg/kg | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Nota 22 |
| 09.3.1 | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.2 | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 300 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 300 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | 300 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 500 mg/kg | Nota 95 |
| 10.1 | Huevos frescos | 300 mg/kg | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 300 mg/kg | |
| 11.3 | Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | 300 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 300 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 350 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 300 mg/kg | |
| 12.5.1 | Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados | 200 mg/kg | |
| 12.5.2 | Mezclas para sopas y caldos | 150 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 350 mg/kg | |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|--|
| | de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 300 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 300 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 300 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 300 mg/kg | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 100 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 50 mg/kg | |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 300 mg/kg | |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 300 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | BPM | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 100 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 1000 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 1000 mg/kg | |

| ROJO ALLURA AC | | INS 129 | |
|----------------------------------|---|---------------------|-----------------------------------|
| Función: Colorante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 300 mg/kg | |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 100 mg/kg | |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 100 mg/kg | |
| 01.6.4.2 | Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc. | 100 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 300 mg/kg | Nota 3 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 300 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 500 mg/kg | RTCA 67.04.40:07 Grasas y aceites |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas | 500 mg/kg | |

| | | | |
|-----------|--|-----------|---------|
| | de origen animal | | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | 500 mg/kg | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 300 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 300 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 300 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 300 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 800 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 800 mg/kg | |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicadas en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 200 mg/kg | |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 300 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 300 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 300 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 348 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 467 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 300 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 300 mg/kg | |
| 07.1.2 | “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces: | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|---------|
| 07.1.3 | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., bagels, pita, muffins ingleses, etc.): | 300 mg/kg | |
| 07.2.1 | Tortas, galletas y pasteles (p ej., rellenos de fruta o crema) | 2200 mg/kg | |
| 07.2.2 | Otros productos de panadería fina (p ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins") | 300 mg/kg | |
| 07.2.3 | Mezclas para panadería fina (p ej., tortas, tortitas o panqueques) | 300 mg/kg | |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados en piezas enteras o en cortes | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 08.3.1 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | 25 mg/kg | |
| 08.3.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 95 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 500 mg/kg | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 250 mg/kg | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 22 |
| 09.3.1 | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.2 | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 500 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | 500 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 500 mg/kg | |
| 10.1 | Huevos frescos | 100 mg/kg | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 300 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 300 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 500 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 300 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 300 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|------------|
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas | BPM | FDA 74.340 |
| 12.9.5 | Otros productos proteínicos | 100 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 50 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 300 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 300 mg/kg | |
| 14.1.4.1 | Bebidas a base de agua saborizada con gas | 300 mg/kg | |
| 14.1.4.2 | Bebidas a base de agua saborizada sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares | 300 mg/kg | |
| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | BPM | FDA 74.340 |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 300 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 200 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 200 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p.ej., con frutas, frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 100 mg/kg | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 500 mg/kg | |

ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)
INS 122
Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|----------------------|
| 05.2.1 | Caramelos duros | 50 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| 05.2.2 | Caramelos blandos | 50 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| 05.3 | Goma de mascar | 50 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| 14.1.4.1 | Bebidas a base de agua saborizadas con gas | 50 mg/kg | DIRECTIVA 94/36/EC30 |

ROJO DE REMOLACHA
INS 162
Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|---|-----|-----------|
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 52 |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 04.2.1.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | BPM | Nota 16 |
| 06.1 | Granos enteros, triturados o en copos, incluyendo arroz | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | BPM | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | BPM | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 22 |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 14.1.3.1. | Néctares de frutas | BPM | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | BPM | FDA 73.40 |
| 14.2.3.3 | Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce | BPM | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | BPM | |

SACARINA

Sacarina (y sus sales de sodio, potasio y calcio)

INS 954

Función: Acentuador del aroma, edulcorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 80 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 100 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 100 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 160 mg/kg | Nota 144 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 200 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|------------|----------|
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 5000 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 160 mg/kg | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 500 mg/kg | |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 160 mg/kg | Nota 144 |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 160 mg/kg | Nota 144 |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 160 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | 160 mg/kg | Nota 144 |
| 05.1 | Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate | 500 mg/kg | |
| 05.1.1 | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao | 100 mg/kg | Nota 97 |
| 05.1.2 | Mezclas de cacao (jarabes) | 80 mg/kg | |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de caco, incluidos los rellenos a base de cacao | 200 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 500 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos de chocolate | 500 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y | 500 mg/kg | Nota 163 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|----------|
| | blandos, los turrone, etc. | | |
| 05.2.1 | Caramelos duros | 3000 mg/kg | |
| 05.2.2 | Caramelos blandos | 500 mg/kg | |
| 05.2.3 | Turrón y mazapán | 500 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 2500 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 100 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 100 mg/kg | |
| 07.1.3 | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses etc.) | 15 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 170 mg/kg | Nota 165 |
| 09.3.1 | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 160 mg/kg | Nota 144 |
| 09.3.2 | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 160 mg/kg | Nota 144 |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | 1200 mg/kg | Nota 144 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 200 mg/kg | Nota 144 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 100 mg/kg | Nota 144 |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | BPM | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 1500 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 320 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 110 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 160 mg/kg | |
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas (p ej., mayonesa, aderezos para ensaladas) | 500 mg/kg | |
| 12.6.2 | Salsas no emulsionadas (p ej., “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy” | 160 mg/kg | |
| 12.6.3 | Mezclas para salsas y “gravies” | 300 mg/kg | |
| 12.6.4 | Salsas ligeras (p ej., salsa de pescado) | 160 mg/kg | Nota 166 |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 200 mg/kg | |
| 12.9.1.3 | Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada) | 500 mg/kg | |
| 12.10.3 | Pasta de soja fermentada (“miso”) | 200 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 200 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|-----------------|
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 200 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 1200 mg/kg | |
| 14.1.2.4 | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas | 80 mg/kg | Notas 127 y 145 |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 80 mg/kg | |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 80 mg/kg | |
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | 80 mg/kg | Nota 127 |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 300 mg/kg | Nota 127 |
| 14.1.4.1 | Bebidas a base de agua saborizada con gas | 300 mg/kg | |
| 14.1.4.2 | Bebidas a base de agua saborizada sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares | 300 mg/kg | |
| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | 300 mg/kg | Nota 127 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 200 mg/kg | Nota 160 |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 80 mg/kg | |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 100 mg/kg | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 200 mg/kg | |

SALES AMONICAS DEL ÁCIDO FOSFATIDICO

INS 442

Función: Emulsificante, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 700 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 700 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 700 mg/kg | |
| 05.1.1 | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/tortas de cacao | 700 mg/kg | Nota 97 |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 700 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 10000 mg/kg | |

SALES DE ÁCIDO OLEICO (Ca, K, Na)

INS 470ii

Función: Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador,

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y | BPM | |

| | | | |
|--------|---|-----|---------|
| | revestimientos de azúcar) | | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO INS 962

Función: Edulcorantes

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. eje. Leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 350 mg/kg | Nota 113 |
| 01.7 | Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado con fruta) | 350 mg/kg | Nota 113 |
| 02.4 | Postre a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 350 mg/kg | Nota 113 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas) | 350 mg/kg | Nota 113 |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas, mermeladas | 1000 mg/kg | Notas 119 |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de frutas, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco. | 350 mg/kg | Nota 113 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aroma de fruta | 350 mg/kg | Nota 113 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja | 200 mg/kg | Nota 113 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en las categorías de alimentos 04.2.25 | 350 mg/kg | Nota 113 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 500 mg/kg | Nota 113 |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 1000 mg/kg | Nota 77 y 113 |
| 09.3 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) | 200 mg/kg | Nota 113 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 200 mg/kg | Nota 113 |
| 13.4 | Preparados dietéticos para delgazamiento y control del peso | 450 mg/kg | Nota 113 |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej. Los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6 | 450 mg/kg | Nota 113 |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas aromatizadas(p.ej. cervezas, vino y bebidas con licor, tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol) | 350 mg/kg | Nota 113 |

| SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH₄, Ca, K, Na) INS 470i | | | |
|--|--|---------------------|----------------------|
| Función: Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador, | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | BPM | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | BPM | |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | BPM | |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | BPM | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | Nota 71 |
| 12.1 | Sal y sucedáneos de la sal | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | Nota 51 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

| SALES MAGNESICAS DE ACIDOS GRASOS INS 470b | | | |
|--|-------------------------------|---------------------|----------------------|
| Función: Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador, | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | Directiva 95/2/CE |

| SESQUICARBONATO DE SODIO INS 500iii | | | |
|---|--|---------------------|----------------------|
| Función: Regulador de acidez, antiaglutinante, gasificante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | BPM | |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | BPM | |
| 02.2.1 | Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo | BPM | |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | BPM | |

| SILICATO CALCICO INS 552 | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------|
| Función: Antiaglutinante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| | | | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**RTCA 67.04.54:10**

| | | | |
|--------|--|-------------|---------|
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 10000 mg/kg | |
| 11.1.2 | Azúcar en polvo y dextrosa en polvo | 15000 mg/kg | Nota 56 |
| 12.1.1 | Sal | BPM | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 10000 mg/kg | |

SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO

INS 554

Función: Antiaglutinante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------------|
| 01.6.1 | Queso no madurado | 10000 mg/kg | Nota 6 |
| 01.6.2.1 | Queso madurado, incluida la corteza | 10000 mg/kg | Notas 6, 174 y 177. |
| 01.6.2.3 | Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso) | 10000 mg/kg | Notas 6 y 174. |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 10000 mg/kg | Notas 6, 174 y 177. |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 10000 mg/kg | Notas 6, 174 y 177. |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 10000 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc. | BPM | |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | |
| 06.1 | Granos enteros, triturados o en copos, incluyendo arroz | 2000 mg/kg | |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | BPM | Nota 3 |
| 11.1.2 | Azúcar en polvo y dextrosa en polvo | 15000 mg/kg | Nota 56 |
| 12.1.1 | Sal | 2000 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 10000 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 30000 mg/kg | |

SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)

INS 556

Función: Antiaglutinante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| 01.6.1 | Queso no madurado | 10000 mg/kg | Nota 6 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------|---------------------|
| 01.6.2.1 | Queso madurado, incluida la corteza | 10000 mg/kg | Notas 6, 174 y 177. |
| 01.6.2.3 | Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso) | 10000 mg/kg | Notas 6 y 174. |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 10000 mg/kg | Notas 6, 174 y 177. |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 10000 mg/kg | Notas 6, 174 y 177. |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 10000 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc. | BPM | |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | |
| 06.1 | Granos enteros, triturados o en copos, incluyendo arroz | 2000 mg/kg | |
| 08.4 | Tripas comestibles (p. ej., para embutidos) | BPM | Notas 3, 6 y 174 |
| 11.1.2 | Azúcar en polvo y dextrosa en polvo | 15000 mg/kg | Nota 56 |
| 12.1.1 | Sal | 2000 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 10000 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 30000 mg/kg | |

SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)

INS 553i

Función: Antiaglutinante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------------|
| 01.6.1 | Queso no madurado | 10000 mg/kg | |
| 01.6.2.1 | Queso madurado, incluida la corteza | 10000 mg/kg | Notas 6, 174 y 177 |
| 01.6.2.3 | Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso) | 10000 mg/kg | Notas 6 y 174. |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 10000 mg/kg | Notas 6, 174 y 177. |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 10000 mg/kg | Notas 6, 174 y 177. |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 10000 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc. | BPM | |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | |
| 08.4 | Tripas comestibles (p. ej., para embutidos) | BPM | Notas 3, 6 y 174 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|-------------------------------------|-------------|---------|
| 11.1.2 | Azúcar en polvo y dextrosa en polvo | 15000 mg/kg | Nota 56 |
| 12.1.1 | Sal | 2000 mg/kg | |
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | 2000 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 30000 mg/kg | |

SORBATOS

Acido sórbico

INS 200i

Sorbato de sodio

INS 201

Sorbato de potasio

INS 202

Sorbato de calcio

INS 203

Función: Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 300 mg/kg | Nota 42 |
| 01.2.1 | Leches fermentadas (simples) | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 01.2.2 | Cuajada natural | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 200 mg/kg | Nota 42 |
| 01.6 | Quesos y productos similares | 3000 mg/kg | Nota 42 FDA 182.3089, 182.3795, 182.90 182.3225, 182.3640 |
| 01.6.1 | Quesos no madurados | BPM | Nota 42 FDA 182.3089, 182.3795, 182.90 182.3225, 182.3640 |
| 01.6.3 | Queso de suero | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 3000 mg/kg | Nota 42 CODEX STAN 283- 1978:2010 General de Quesos |
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero | 3000 mg/kg | Nota 42 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | BPM | FDA 182.3089, 182.3795, 182.3640 y |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | 182.3225 |
|-----------|--|------------|----------|
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.1.2.12 | Frutas cocidas o fritas | 1200 mg/kg | Nota 42 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 05.1.1 | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/tortas de cacao | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| 05.1.2 | Mezclas de cacao (jarabes) | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 1000 mg/kg | Nota 42 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|--|
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones etc. | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 05.3 | Goma de mascar | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 06.2 | Harinas y almidones | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral) | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 07.0 | Productos de panadería | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 07.1.2 | “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces | BPM | Nota 42 FDA 182.3225 182.3640 182.3795 182.3089 |
| 07.2.1 | Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema) | BPM | Nota 42 FDA 182.3225 182.3640 182.3795 182.3089 |
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | BPM | FDA 182.3089, 182.3795, 182.3640, 182.3225 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 2000 mg/kg | Notas 42 y 82 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 09.3 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo | 5000 mg/kg | Nota 42 |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 10.2.3 | Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 1000 mg/kg | Nota 42 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|---|
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 12.4 | Mostaza | BPM | FDA 182.3640 |
| 12.5 | Sopas y caldos | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas (p ej., mayonesa, aderezos para ensaladas) | 3350 mg/kg | Nota 42 |
| 12.6.2 | Salsas no emulsionadas (p ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy" | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 12.6.3 | Mezclas para salsas y "gravies" | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 12.6.4 | Salsas ligeras (p ej., salsa de pescado) | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 1500 mg/kg | En combinación con benzoatos y para hidroxibenzoato |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 2000 mg/kg | En combinación con benzoatos |
| 14.1.1.2 | Aguas de mesa y gaseosas | 200 mg/kg | Nota 42 |
| 14.1.2.1 | Zumos (jugos) de frutas | 1000 mg/kg | Notas 42, 91 y 122 |
| 14.1.2.3 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | 1000 mg/kg | Notas 42, 91, 122 y 127 |
| 14.1.4.1 | Bebidas a base de agua saborizada con gas | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 14.1.4.2 | Bebidas a base de agua saborizada sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 14.2.5 | Aguamiel | 200 mg/kg | Nota 42 |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 600 mg/kg | Nota 42 |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 500 mg/kg | Nota 42 |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y | 1000 mg/kg | Nota 42 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------|---|------------|---------|
| | leguminosas | | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 1000 mg/kg | Nota 42 |

| SORBITOL INS 420i | | | |
|---|---|---------------------|----------------------|
| JARABE DE SORBITOL INS 420ii | | | |
| Función: Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 2000 mg/kg | Nota 42, Nota 143 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 2000 mg/kg | Nota 42 |

| SUCRALOSA INS 955 | | | |
|----------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| Función: Edulcorante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 300 mg/kg | |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 580 mg/kg | |
| 01.4.4 | Productos similares a la nata (crema) | 580 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 500 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 400 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 400 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 320 mg/kg | |
| 04.1.2.1 | Frutas congeladas | 400 mg/kg | |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 1500 mg/kg | |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 180 mg/kg | Nota 144 |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 450 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 400 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 400 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 800 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 400 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de | 400 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|------------|----------|
| | agua con aromas de fruta | | |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 150 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 400 mg/kg | |
| 04.1.2.12 | Frutas cocidas o fritas | 150 mg/kg | |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 150 mg/kg | |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 580 mg/kg | |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 400 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 580 mg/kg | |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 400 mg/kg | Nota 169 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 400 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | 580 mg/kg | |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | 150 mg/kg | Nota 144 |
| 05.1.1 | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/tortas de cacao | 580 mg/kg | Nota 97 |
| 05.1.2 | Mezclas de cacao (jarabes) | 400 mg/kg | Nota 97 |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 400 mg/kg | Nota 169 |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 800 mg/kg | |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 800 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone etc. | 1800 mg/kg | Nota 164 |
| 05.3 | Goma de mascar | 5000 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 1000 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 1000 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 400 mg/kg | |
| 06.7 | Productos a base de arroz precocidos o elaborados, | 600 mg/kg | Nota 72 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|---|------------|----------|
| | incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental) | | |
| 07.1 | Pan y productos de panadería ordinaria | 650 mg/kg | |
| 07.2 | “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces | 700 mg/kg | Nota 165 |
| 09.3 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos | 120 mg/kg | Nota 144 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 120 mg/kg | Nota 144 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 400 mg/kg | |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 1500 mg/kg | Nota 159 |
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | BPM | |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 400 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 700 mg/kg | |
| 12.3 | Vinagres | 400 mg/kg | |
| 12.4 | Mostazas | 140 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 600 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 450 mg/kg | Nota 127 |
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada _de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 1250 mg/kg | Nota 169 |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 400 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 320 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 400 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 2400 mg/kg | |
| 14.1 | Bebidas no alcohólicas | BPM | |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 300 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 700 mg/kg | |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 1000 mg/kg | |

SUCROGLICERIDOS

INS 474

Función: Emulsificante, estabilizador, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---|--------------|---------------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | BPM | |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 20000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------|--|
| 01.4 | Nata (crema) y productos similares (simples) | 5000 mg/kg | |
| 01.5.1 | Leche en polvo y nata (crema) en polvo (simples) | 10000 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 5000 mg/kg | |
| 02.2 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite | 10000 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 10000 mg/kg | |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | 10000 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 10000 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 10000 mg/kg | |
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPM | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 5000 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 10000 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 10000 mg/kg | |
| 08.2.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes | 5000 mg/kg | |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | 5000 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 2000 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 10000 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 5000 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 5000 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 al 13.4 y 13.6 | 5000 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, excluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 5000 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 1000 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol | 5000 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas y bebidas espirituosas (con exclusión de vino y cerveza) | 5000 mg/kg | |

| SULFATO CALCICO INS 516 | | | |
|--|---|---------------------|----------------------|
| Función: Regulador de acidez, agente de carga, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, estabilizador, espesante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 06.2.1 | Harinas | BPM | Nota 57 |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 5000 mg/kg | |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 70 mg/kg | FDA 184.1230 |
| 14.2.3.3 | Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce | 2000 mg/kg | |

| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO INS 523 | | | |
|--|--|---------------------|----------------------|
| Función: Agente endurecedor, gasificante, estabilizador | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 200 mg/kg | Nota 6 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 35 mg/kg | Nota 6 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 200 mg/kg | Nota 6 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 500 mg/kg | Nota 6 |
| 06.2 | Harinas y almidones | 500 mg/kg | Nota 6 |
| 06.2.2 | Almidones | BPM | Notas 6 y 26 |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos análogo | 470 mg/kg | Nota 6 |
| 07.1.2 | “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces | 10000 mg/kg | Nota 29 |
| 07.1.3 | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses etc.) | 10000 mg/kg | Nota 29 |
| 07.1.4 | Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado | 10000 mg/kg | Nota 29 |
| 07.1.5 | Panes y bollos dulces al vapor | 10000 mg/kg | Nota 29 |
| 07.1.6 | Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria | 10000 mg/kg | Nota 6 |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 10000 mg/kg | Nota 29 |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | 5 mg/kg | Nota 6 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|--------|
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 1500 mg/kg | Nota 6 |
| 09.2.4 | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 200 mg/kg | Nota 6 |
| 09.3 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 1500 mg/kg | Nota 6 |
| 10.2 | Productos a base de huevo | 30 mg/kg | Nota 6 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 380 mg/kg | Nota 6 |
| 14.1.4.1 | Bebidas a base de agua saborizadas con gas | 40 mg/kg | Nota 6 |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 500 mg/kg | Nota 6 |

SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO INS 521
Función: Antiaglomerante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--------------------------------|--------------|---------------|
| 12.8 | Levadura y productos similares | BPM | FDA 182.1131 |
| 07.0 | Productos de panadería | BPM | FDA 182.1131 |

SULFITOS

| | | |
|------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Dióxido de azufre INS 220 | Sulfito de sodio INS 221 | Hidrogenosulfito de sodio INS 222 |
| Metabisulfito de sodio INS 225 | Metabisulfito de potasio INS 224 | Sulfito de potasio INS 225 |
| Hidrogenosulfito de calcio INS 227 | Bisulfito de potasio INS 228 | Tiosulfato de sodio INS 539 |

Función: Reguladores de acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de blanqueo (no para harina), agentes de tratamiento de las harinas, agentes endurecedores, sustancias conservadoras, secuestrantes, estabilizadores

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 04.1.1.2 | Frutas frescas tratadas en la superficie | 50 mg/kg | Nota 44 |
| 04.1.2.1 | Frutas congeladas | 500 mg/kg | Nota 44 y 155 |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 1000 mg/kg | Nota 44 y 135 |
| 04.1.2.3 | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | 100 mg/kg | Nota 44 |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 100 mg/kg | Nota 44 |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 500 mg/kg | Nota 44 |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 100 mg/kg | Nota 44 |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 500 mg/kg | Nota 44 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de | 100 mg/kg | Nota 44 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------|--|-----------|------------------------|
| | agua con aromas de fruta | | |
| 04.1.2.10 | Productos de fruta fermentada | 100 mg/kg | Nota 44 |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 100 mg/kg | Nota 44 |
| 04.2.1.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas y desmenuzadas | 500 mg/kg | Notas 44, 76 y 136 |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas | 50 mg/kg | Nota 44, 76, 136 y 137 |
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 500 mg/kg | Notas 44 y 105 |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja | 100 mg/kg | Nota 44 |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 50 mg/kg | Nota 44 |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p.ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 500 mg/kg | Nota 44 y 138 |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 500 mg/kg | Nota 44 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los producto fermentados de soja de la categoría 12.10 | 500 mg/kg | Nota 44 |
| 06.2.1 | Harinas | 200 mg/kg | Nota 44 |
| 06.2.2 | Almidones | 50 mg/kg | Nota 44 |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 20 mg/kg | Nota 44 |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 50 mg/kg | Nota 44 |
| 09.1.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos | 100 mg/kg | Nota 44 |
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 100 mg/kg | Nota 44 y 139 |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 150 mg/kg | Nota 44 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 30 mg/kg | Nota 44 |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 150 mg/kg | Nota 44 y 140 |
| 11.1.1 | Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa | 15 mg/kg | Nota 44 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|---------------------|
| 11.1.2 | Azúcar en polvo y dextrosa en polvo | 15 mg/kg | Nota 44 |
| 11.1.3 | Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar | 20 mg/kg | Notas 44 y 111 |
| 11.1.5 | Azúcar blanca de plantación o refinería | 70 mg/kg | Nota 44 |
| 11.2 | Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | 40 mg/kg | Nota 44 |
| 11.3 | Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | 70 mg/kg | Nota 44 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 40 mg/kg | Nota 44 |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | 150 mg/kg | Nota 144 |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 200 mg/kg | Nota 44 |
| 12.3 | Vinagres | 100 mg/kg | Nota 44 y 106 |
| 12.4 | Mostazas | 250 mg/kg | Notas 44 y 106 |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 300 mg/kg | Nota 44 |
| 14.1.2.1 | Zumos (jugos) de frutas | 50 mg/kg | Notas 44 y 122 |
| 14.1.2.2 | Zumos (jugos) de hortalizas | 50 mg/kg | Nota 44 y 122 |
| 14.1.2.3 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | 50 mg/kg | Notas 44, 122 y 127 |
| 14.1.2.4 | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas | 70 mg/kg | Nota 44 |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 50 mg/kg | Notas 44, 122 y 127 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 50 mg/kg | Nota 44 y 122 |
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | 50 mg/kg | Notas 44, 122 y 127 |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 50 mg/kg | Nota 44, 122 y 127 |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 70 mg/kg | Notas 44, 127 y 143 |
| 14.2.1 | Cerveza y bebidas a base de malta | 50 mg/kg | Nota 44 |
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | 200 mg/kg | Nota 44 |
| 14.2.3 | Vinos de uva | 350 mg/kg | Notas 44 y 103 |
| 14.2.4 | Vinos (distintos de los de uva) | 200 mg/kg | Nota 44 |
| 14.2.5 | Aguamiel | 200 mg/kg | Nota 44 |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 200 mg/kg | Nota 44 |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 350 mg/kg | Nota 44 |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 50 mg/kg | Nota 44 |

SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO
INS 480

| Función: Adyuvante, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante | | | |
|--|---|---------------------|----------------------|
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 25 mg/kg | Nota 19 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 15 mg/kg | |
| 05.1.1 | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/tortas de cacao | 75 mg/kg | |
| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | 10 mg/kg | |

| TALCO INS 553iii | | | |
|----------------------------------|--|---------------------|----------------------|
| Función: Antiaglutinante | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.6.2 | Queso madurado | 10 000 mg/kg | |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 10 000 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 10 000 mg/kg | |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 10000 mg/kg | |
| 05.2.1 | Caramelos duros | BPM | |
| 05.2.2 | Caramelos blandos | BPM | |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | |
| 06.7 | Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental) | BPM | |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | BPM | |
| 11.1 | Azúcares refinados y en bruto | 10000 mg/kg | |
| 11.2 | Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | 10000 mg/kg | |
| 11.3 | Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | 10000 mg/kg | |
| 12.1 | Sal y Sucedáneos de la sal | 10000 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 30000 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6 | BPM | |

| | | | |
|------|---------------------------|-----|--|
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | |
|------|---------------------------|-----|--|

| TARTRACINA | | | |
|---------------------------|--|--------------|-----------------------------------|
| Función: Colorante | | | |
| INS 102 | | | |
| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 300 mg/kg | |
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 300 mg/kg | |
| 01.6.2.2 | Corteza de queso madurado | 100 mg/kg | |
| 01.6.4 | Queso elaborado, fundido | 200 mg/kg | |
| 01.6.5 | Productos similares al queso | 300 mg/kg | Nota 3 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 300 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 300 mg/kg | RTCA 67.04.40:07 y Grasas aceites |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 300 mg/kg | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | 300 mg/kg | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 300 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 300 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 300 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 500 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 300 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 300 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.6 | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 200 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|------------|
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 500 mg/kg | |
| 05.1 | Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate | 300 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 300 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 300 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 300 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 300 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 300 mg/kg | |
| 07.0 | Productos de panadería | 300 mg/kg | |
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados témicamente | BPM | FDA 74.705 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 500 mg/kg | |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | 250 mg/kg | |
| 09.2.4.3 | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 22 |
| 09.3.1 | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.2 | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 500 mg/kg | Nota 16 |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 500 mg/kg | |
| 09.3.4 | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | 500 mg/kg | |
| 09.4 | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 500 mg/kg | |
| 10.1 | Huevos frescos | 500 mg/kg | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 300 mg/kg | |
| 12.0 | Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos, etc. | BPM | FDA 74.705 |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias | BPM | FDA 74.705 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|------------|
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 500 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 300 mg/kg | |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 500 mg/kg | |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 50 mg/kg | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | 300 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 300 mg/kg | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | BPM | FDA 74.705 |
| 14.1.4.2 | Bebidas a base de agua saborizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares | BPM | FDA 74.705 |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 300 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 200 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 300 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 100 mg/kg | |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 500 mg/kg | |

TARTRATOS

Acido tartárico INS 334 Tartrato monosódico INS 335i Tartrato disódico
 INS 335ii
 Tartrato monopotásico INS 336i Tartrato dipotásico INS 336ii Tartrato de potasio y sodio
 INS 337

Función: Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 5000 mg/kg | Nota 45 |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | BPM | Nota 45 |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 100 mg/kg | Nota 45 |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | BPM | Nota 45 |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | BPM | Nota 45 |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas | BPM | Nota 45 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-------------|--|
| | mezcladas y/o saborizadas | | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | BPM | Nota 45 |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | BPM | Nota 45 |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 10000 mg/kg | Nota 45 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | BPM | |
| 05.1 | 05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 5000 mg/kg | Nota 45 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | BPM | FDA 184.1099 (solo para ácido tartárico) |
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | Directiva 95/2/CE |
| 06.2 | Harinas y almidones | 6000 mg/kg | Nota 45 |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares | BPM | Nota 45 |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 1000 mg/kg | Nota 45 |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 2860 mg/kg | Nota 45 |
| 07.0 | Productos de panadería | 10000 mg/kg | Nota 45 |
| 12.6 | Salsas y productos similares | BPM | Nota 45 FDA 184.1099 |
| 14.1.2.1 | Zumos (jugos) de frutas | 4000 mg/kg | Notas 45, 128 y 129 |
| 14.1.2.3 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | 4000 mg/kg | Notas 45, 127, 128 y 129 |
| 14.1.3.1 | Néctares de frutas | 1600 mg/kg | Notas 45 y 128 |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas | 1600 mg/kg | FDA 182.8250 |
| 14.1.3.3 | Concentrados para néctares de frutas | 4000 mg/kg | Notas 45, 127 y 128 |
| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | BPM | |
| 14.2.3 | Vinos de Uva | BPM | FDA 184.1099 |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 2000 mg/kg | Nota 45 |
| 16.0 | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15) | 600 mg/kg | Notas 2 y 45 |

TARTRATO CALCICO INS 354

Función: Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|-------------------|
| 05.3 | Goma de mascar | BPM | Directriz 95/2/CE |

TAUMATINA INS 957

Función: edulcorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 01.7 | Postres lácteos (como pudines yogur aromatizado o con fruta) | 5 mg/kg | Nota 143 |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 5 mg/kg | Nota 143 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 5 mg/kg | Nota 143 |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | BPM | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca) | 5 mg/kg | Nota 143 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p. ej., flan) | 5 mg/kg | Nota 143 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 500 mg/kg | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPM | |

TBHQ INS 319

Función: Antioxidante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|----------------|
| 01.3.2 | Blanqueadores de bebidas | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.0 | Grasas y aceites y emulsiones grasas | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|---------------------|
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aroma de fruta | 200 mg/kg | |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 200 mg/kg | Notas 15, 130 y 141 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc. | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 05.3 | Goma de mascar | 400 mg/kg | Nota 130 |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 06. 4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 07.1.1 | Panes y panecillos | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 07.1.2 | “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 07.1.3 | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses etc.) | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 07.1.4 | Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 08.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados en piezas enteras o en cortes | 100 mg/kg | Notas 15, 130 y 167 |
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados | 100 mg/kg | Notas 15, 130 y 167 |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 12.4 | Mostazas | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 12.5 | Sopas y caldos | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 12.6 | Salsas y productos similares | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

TIODIPROPIONATOS

Acido tiodipropiónico

INS 388

Tiodipropionato de dilaurilo

INS 389

Función: Antioxidantes

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---------------|
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | 200 mg/kg | Nota 46 |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 200 mg/kg | Nota 46 |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 200 mg/kg | Nota 46 |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 200 mg/kg | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 200 mg/kg | Nota 46 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y | 200 mg/kg | Notas 15 y 46 |

| | | | |
|--------|---|------------|---------------|
| | equinodermos | | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 1000 mg/kg | Notas 15 y 46 |
| 15.0 | Aperitivos listos para el consumo | 200 mg/kg | Nota 46 |

TOCOFEROLES

Tocoferol d-alfa INS 307a Concentrado de tocoferoles mixtos INS 307b Alfa-tocoferoles
INS 307c

Función: Antioxidantes

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|--|--------------|---|
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 200 mg/kg | |
| 01.3 | Leche condensada y productos similares (simples) | 200 mg/kg | |
| 01.4 | Nata (crema) (simple) y productos similares | 200 mg/kg | |
| 01.5.1 | Leche en polvo y nata (crema) en polvo (simples) | 5000 mg/kg | |
| 01.5.2 | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo | 200 mg/kg | |
| 01.6 | Quesos y productos similares | 200 mg/kg | |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 500 mg/kg | |
| 01.8 | Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero | 200 mg/kg | |
| 02.1.1 | Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee" | 500 mg/kg | |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | 300 mg/kg | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 300 mg/kg | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | BPM | |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada | 150 mg/kg | |
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | BPM | |
| 02.2.1.3 | Mezclas de mantequilla y margarina | BPM | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 500 mg/kg | |
| 02.3 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas | 200 mg/kg | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 200 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 500 mg/kg | Nota 15 |
| 04.1.2.2 | Frutas desecadas | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | BPM | FDA 182.3890, 184.1890, 182.8890 |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 150 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 150 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|------------|---|
| 04.2.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.5 | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) | 25 mg/kg | |
| 04.2.2.8 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | 200 mg/kg | |
| 05.1.1 | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/tortas de cacao | 500 mg/kg | Nota 15 |
| 05.1.2 | Mezclas de cacao (jarabes) | 500 mg/kg | Nota 15 |
| 05.1.3 | Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao | 500 mg/kg | Nota 15 |
| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate | 750 mg/kg | Nota 15 |
| 05.1.5 | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | 500 mg/kg | Nota 15 |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes etc. | 500 mg/kg | Nota 15 |
| 05.3 | Goma de mascar | 1500 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg | Nota 15 |
| 06.2 | Harinas y almidones | 600 mg/kg | |
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | 85 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 2000 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 200 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | BPM | FDA 182.3890 182.8890 184.1890 |
| 06.6 | Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral) | 5 mg/kg | |
| 07.0 | Productos de panadería | 200 mg/kg | |
| 08.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados | 3000 mg/kg | |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 15 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 150 mg/kg | |
| 12.2 | Hierbas aromáticas, especias aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos) | 1000 mg/kg | |
| 12.5 | Sopas y caldos | 200 mg/kg | |
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas (p ej., mayonesa, aderezos para ensaladas) | 600 mg/kg | |
| 12.6.2 | Salsas no emulsionadas (p ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy") | 600 mg/kg | |
| 12.6.3 | Mezclas para salsas y "gravies" | 300 mg/kg | |
| 12.6.4 | Salsas ligeras (p ej., salsa de pescado) | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------|--|------------|----------------------------|
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 200 mg/kg | |
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | 10 mg/l | Separados o en combinación |
| 13.1.2 | Preparados de continuación | 10 mg/kg | Separados o en combinación |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 100 mg/kg | Separados o en combinación |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | BPM | |
| 13.4 | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | BPM | |
| 13.5 | Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6 | BPM | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | 150 mg/kg | |
| 15.1 | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 200 mg/kg | |
| 15.2 | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces | 1500 mg/kg | |

TOSOM (ACEITE DE SOJA OXIDADO CON PROCEDIMIENTO TERMICO CON MONO Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS) INS: 479
Función: Emulsificante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|---------------------------------------|--------------|---------------|
| 02.2.1.2 | Margarina y productos similares | 5000 mg/kg | |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80% de grasa | 5000 mg/kg | |

VERDE S (VERDE BRILLANTE BS) INS: 142
Función: Colorante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|---------------------------|------------------------|--------------|--------------------|
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | Directiva 94/36/CE |

VERDE SÓLIDO FCF INS 143
Función: Colorante

| No categoría de | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|-----------------|------------------------|--------------|---------------|
|-----------------|------------------------|--------------|---------------|

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| alimentos | | | |
|------------------|--|-----------|---------|
| 01.1.2 | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 100 mg/kg | Nota 52 |
| 01.7 | Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta) | 100 mg/kg | Nota 2 |
| 02.1.2 | Grasas y aceites vegetales | BPM | |
| 02.1.3 | Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | BPM | |
| 02.1.4 | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | BPM | |
| 02.4 | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | 100 mg/kg | |
| 03.0 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.4 | Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas) | 200 mg/kg | |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas mermeladas | 400 mg/kg | |
| 04.1.2.6 | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el chutney, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | 100 mg/kg | |
| 04.1.2.11 | Rellenos de fruta para panadería | 100 mg/kg | |
| 04.2.2.3 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya | 300 mg/kg | |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 200 mg/kg | |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 | 300 mg/kg | |
| 05.2 | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones etc. | 100 mg/kg | |
| 05.3 | Goma de mascar | 300 mg/kg | |
| 05.4 | Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 100 mg/kg | |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | 100 mg/kg | |
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | 100 mg/kg | |
| 06.5 | Postres a base de cereales y almidón (p ej. pudines de arroz, pudines de mandioca) | 100 mg/kg | |
| 07.0 | Productos de panadería | 100 mg/kg | |
| 07.1.1 | Panes y panecillos | 100 mg/kg | |
| 07.2 | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | 100 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------|--|-----------|--------|
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos | 100 mg/kg | |
| 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | 100 mg/kg | |
| 09.3.3 | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | 100 mg/kg | |
| 10.1 | Huevos frescos | BPM | Nota 4 |
| 10.4 | Postres a base de huevo (p ej., flan) | 100 mg/kg | |
| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | 100 mg/kg | |
| 12.6.1 | Salsas emulsionadas (p ej., mayonesa, aderezos para ensaladas) | 100 mg/kg | |
| 13.6 | Complementos alimenticios | BPM | |
| 14.1.4 | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 100 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol | 100 mg/kg | |
| 14.2.7 | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 100 mg/kg | |

XILITOL
INS 967
Función: Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante

| No categoría de alimentos | Categoría de alimentos | Nivel máximo | Observaciones |
|----------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| 09.2.1 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 y 142 |
| 09.2.2 | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 y 142 |
| 09.2.3 | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | BPM | Nota 16 y 142 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | BPM | |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 30000 mg/kg | |
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol | BPM | |

NOTAS A LOS COMENTARIOS DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

- Nota 1:** Como ácido adípico
- Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.
- Nota 3:** Tratamiento superficial.
- Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 5:** En las materias primas para la elaboración del alimento acabado.
- Nota 6:** Como aluminio.
- Nota 7:** La dosis de uso no se refiere al alimento acabado.
- Nota 8:** Como bixina.
- Nota 9:** Como bixina o norbixina total.
- Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.
- Nota 11 :** Tomando como base la harina.
- Nota 12 :** Transferencia procedente de sustancias aromatizantes.
- Nota 13 :** Como ácido benzoico.
- Nota 14 :** En una presentación de dilución mayor a 5x.
- Nota 15 :** Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 16 :** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 17 :** Como ácido ciclámico.
- Nota 18 :** Dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.
- Nota 19 :** En la grasa del cacao; dosis de uso tomando como base el alimento listo para el consumo.
- Nota 20 :** En la cantidad total de estabilizadores, espesantes, y/o gomas.
- Nota 21 :** Como EDTA cálcico disódico anhidro.
- Nota 22 :** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.
- Nota 23 :** Como hierro.
- Nota 24 :** Como ferrocianuro de sodio anhidro.
- Nota 25 :** Como ácido fórmico.
- Nota 26 :** Como equivalentes de esteviol
- Nota 27 :** Como ácido p-hidroxibenzoico.
- Nota 28 :** Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33000 U/kg de pc se calcula como sigue: $[(33000 \text{ U/kg de pc}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg/1000 µg})] = 0.825 \text{ mg/kg de pc}$.
- Nota 29 :** Bases de presentación no especificadas.
- Nota 30 :** Como ion residual de NO₃.
- Nota 31 :** Del puré que se use.
- Nota 32 :** Como ion residual de NO₂.
- Nota 33 :** Como fósforo.
- Nota 34 :** Tomando como base el anhidro.
- Nota 35 :** Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios.
- Nota 36 :** Dosis residual.
- Nota 37 :** Como peso del extracto magro de la leche.
- Nota 38 :** Dosis en la mezcla que se ha de descremar.
- Nota 39 :** Sólo cuando el producto contiene mantequilla (manteca) u otras grasas y aceites.
- Nota 40 :** Sólo SIN 451i (Trifosfato pentasódico), para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos.
- Nota 41 :** Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.
- Nota 42 :** Como ácido sórbico.

- Nota 43 :** Como estaño.
- Nota 44 :** Como SO₂ residual.
- Nota 45 :** Como ácido tartárico.
- Nota 46 :** Como ácido tioldipropiónico.
- Nota 47 :** En el peso de la yema del huevo, en seco.
- Nota 48 :** Sólo para las aceitunas.
- Nota 49 :** Sólo para uso en los frutos cítricos.
- Nota 50 :** Sólo para uso en las huevas de pescado.
- Nota 51 :** Sólo para uso en las hierbas.
- Nota 52 :** Excluida la leche chocolatada.
- Nota 53 :** Sólo para uso en rebozados.
- Nota 54 :** Únicamente para el uso de cócteles de cereza y cerezas caramelos.
- Nota 55 :** Dosis añadida.
- Nota 56 :** Siempre y cuando no haya almidón presente.
- Nota 57 :** Las BPM indican 1 parte de peróxido de benzoílo y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.
- Nota 58 :** Como calcio.
- Nota 59:** Como gas de envasado.
- Nota 60:** Si se utiliza como gasificante, el CO₂ en el vino terminado no deberá sobrepasar un valor de 39.2mg/kg.
- Nota 61:** Sólo para uso en pescado picado.
- Nota 62 :** Como cobre.
- Nota 63:** En la cantidad de ingredientes lácteos.
- Nota 64 :** Dosis añadida a frijoles; 200 mg/kg en el alimento listo para el consumo, tomando como base el anhídrido.
- Nota 65 :** Transferencia procedente de las preparaciones nutritivas.
- Nota 66 :** Como formaldehído. Sólo para uso en el queso provolone.
- Nota 67 :** Salvo para uso en claras de huevo líquidas a 8800 mg/kg como fósforo, y en huevos enteros líquidos a 14,700 mg/kg como fósforo.
- Nota 68:** Para su uso en productos sin azúcar añadido únicamente.
- Nota 69 :** Como gasificante.
- Nota 70 :** Como ácido.
- Nota 71 :** Sólo sales de calcio, potasio y sodio.
- Nota 72 :** Tomando como base el producto listo para el consumo.
- Nota 73 :** Salvo en pescado entero.
- Nota 74 :** Excluyendo el suero líquido y los productos de suero que se utilizan como ingrediente en preparados para lactantes.
- Nota 75 :** Sólo para uso en leche en polvo para máquinas expendedoras.
- Nota 76 :** Sólo para uso en las patatas (papas).
- Nota 77:** Para usos nutricionales especiales únicamente.
- Nota 78:** Sólo para uso en tocino (embutido fresco, curado).
- Nota 79:** Sólo para uso en las nueces.
- Nota 80:** Equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm² por una profundidad máxima de 5 mm.
- Nota 81:** Equivalente a una aplicación superficial de 1 mg/dm² por una profundidad máxima de 5 mm.
- Nota 82:** Para uso en camarones; 6000 mg/kg para Crangon crangon y Crangon vulgaris.
- Nota 83:** Solo la forma L(+).
- Nota 84:** Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.
- Nota 85:** Se excluye el uso en productos de surimi y hueva de pescado a 500 mg/kg.
- Nota 86:** Sólo para uso en aderezos batidos para postres, distintos a la crema (nata).

- Nota 87:** Dosis de tratamiento.
- Nota 88:** Transferencia procedente del ingrediente.
- Nota 89:** Salvo para uso en KONBU (un tipo de alga) seco, a 150 mg/kg.
- Nota 90:** Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado.
- Nota 91:** Benzoatos y sorbatos, solos o mixtos.
- Nota 92 :** Excluidas las salsas a base de tomate.
- Nota 93:** Salvo el vino simple producido a partir de las uvas *Vitis vinifera*.
- Nota 94 :** Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).
- Nota 95 :** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 96 :** Sobre la base del peso seco de un edulcorante de alta intensidad.
- Nota 97 :** En productos de cacao y chocolate.
- Nota 98 :** Para el control del polvo.
- Nota 99 :** Sólo para uso en filetes de pescado y pescado picado.
- Nota 100:** Para uso como agente dispersante en aceite de eneldo utilizado en el alimento final.
- Nota 101:** La dosis de uso individual, en combinación no debe sobrepasar los 15 000 mg/kg.
- Nota 102 :** Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.
- Nota 103 :** Salvo para uso en vinos blancos especiales a 400 mg/kg.
- Nota 104 :** Máximo residuo de 5000 mg/kg en panes y productos de panadería de masa leudada.
- Nota 105 :** Salvo para uso en tiras de calabaza (calabacín) secas (KAMPYO) a 5000 mg/kg.
- Nota 106 :** Salvo para uso en mostaza de Dijon a 500 mg/kg.
- Nota 107 :** Excepto para el uso de ferrocianuro de sodio (SIN 535) en sal dendrítica de calidad alimentaria en un nivel de 29 mg/kg como ferrocianuro de sodio anhidro.
- Nota: 108:** Sólo para uso en café en grano.
- Nota :109:** Dosis de uso expresada como 25 lbs/1000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (106 mg/kg) = 3000 mg/kg
- Nota 110:** Sólo para uso en patatas (papas) fritas congeladas.
- Nota 111:** Excluyendo el jarabe de glucosa seco usado en la fabricación de confitería de azúcar a 150 mg/kg y jarabe de glucosa usado en la fabricación de confitería de azúcar a 400 mg/kg.
- Nota 112.:** Sólo para uso en queso rallado.
- Nota 113:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico.
- Nota 114:** Salvo el cacao en polvo.
- Nota 115:** Sólo para uso en el zumo (jugo) de piña.
- Nota 116:** Sólo para el uso en masas.
- Nota 117:** Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1000 mg/kg.
- Nota 118:** Salvo para el uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1000 mg/kg.
- Nota 119:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartame.
- Nota 120:** Sólo para el uso en caviar a 2500 mg/kg.
- Nota 121:** Salvo productos pesqueros fermentados a 1000 mg/kg.
- Nota 122:** Sujeto a las leyes nacionales del país importador.
- Nota 123:** 1000 mg/kg para bebidas con un pH mayor a 3.5.
- Nota 124:** Sólo para productos que contienen menos de 7% etanol.
- Nota 125:** Para uso como agente antiadherente para moldes para hornear en una mezcla con aceite vegetal.
- Nota 126:** Para efectos antiadherentes en la masa, al dividirla y hornearla solamente.
- Nota 127 :** Según se sirve al consumidor.
- Nota 128 :** Sólo SIN 334 (Ácido tartárico).
- Nota 129 :** Para uso como un regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva.
- Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, INS 320), Butilhidroxitolueno (BHT, INS

- 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, INS 319), y galato de propilo (INS 310).
- Nota 131:** Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor.
- Nota 132:** Excepto para uso en un nivel de 500 mg/kg (extracto seco) en bebidas semicongeladas.
- Nota 133:** Para Costa Rica 0 mg/kg y para Nicaragua 30 mg/kg.
- Nota 134:** Únicamente en saborizantes cítricos en base de aceite.
- Nota 135:** Aplica solo en bebidas calientes a base de cereales y granos.
- Nota 136:** En combinación con sorbatos y benzoatos.
- Nota 137 :** En combinación con sorbatos y benzoatos donde el máximo es de 500 de hidroxibenzoatos.
- Nota 138:** Mezclado con benzoatos.
- Nota 139:** Solo para productos líquidos.
- Nota 140:** En combinación con sorbatos.
- Nota 141:** Solo para pescado ahumado 100 mg/kg.
- Nota 142:** Solo como gasificante en preparados para destete.
- Nota 143:** Con fines distintos a la edulcoración.
- Nota 144:** Como potenciador de sabor.
- Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.
- Nota 146:** Nivel de utilización para el β -caroteno sintético (SIN 160ai); 35 mg/kg para el β -apo-8-carotenal (SIN 160e) y el ester metílico o etílico del ácido β -apo-8 carotenoico (SIN 160f).
- Nota 147:** Excluido el suero de leche en polvo destinado a alimentos para lactantes.
- Nota 148:** Uso como sinérgico de antioxidantes.
- Nota 152:** Para freír únicamente.
- Nota 153:** Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 154:** Para uso en la leche de coco únicamente.
- Nota 155:** Para uso en las manzanas cortadas y congeladas únicamente.
- Nota 156:** Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2500 mg/kg.
- Nota 158:** Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1000 mg/kg.
- Nota 159:** Para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.
- Nota 160:** Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.
- Nota 162:** Para uso en productos deshidratados y productos tipo salami únicamente.
- Nota 163:** Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 3000 mg/kg.
- Nota 164:** Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30 000 mg/kg.
- Nota 165:** Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.
- Nota 166:** Para pastas para untar a base de leche únicamente.
- Nota 167:** Para productos deshidratados únicamente.
- Nota 168:** Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(i)) únicamente. La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponina..
- Nota 169:** Solamente para uso en las emulsiones a base de grasa para untar emparedados.
- Nota 171:** Excluye la grasa de leche anhidra.
- Nota 174:** Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).
- Nota 177:** Sólo para uso en queso rebanado, desmenuzado o rallado.
- Nota 178:** Expresado como ácido carmínico.
- Nota 180:** Presentado como betacaroteno.
- Nota 181:** Expresado como antocianina.
- Nota 182:** Excepto para uso en la leche de coco.
- Nota 183:** Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de

chocolates [CODEX STAN 87 - 1981] sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.

Nota 186: Sólo para uso en las harinas con aditivos.

Nota 193: Solo para uso en pastas de crustáceos o de pescado.

**ANEXO II
(NORMATIVO)
ADITIVOS PERMITIDOS POR CATEGORÍAS DE ALIMENTOS O POR ALIMENTOS
INDIVIDUALES.**

| Categoría de Alimentos No. 01.1.1.2 | | Suero de mantequilla (simple) | |
|--|--------|-------------------------------|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 200 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDÓN OXIDADO | 1404 | BPM | |
| ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | FDA 184.1426 |
| CITRATO TRISÓDICO | 331iii | BPM | FDA 184.1751 |
| ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS | 472a | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | |
| ÓXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| NITROGENO | 941 | BPM | Nota 59 |

| Categoría de Alimentos No. 01.1.2 | | Bebidas lácteas, saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | |
|-----------------------------------|----------|---|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 100 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 150 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 52 |
| ASPARTAME | 951 | 600 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 150 mg/kg | Nota 52 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CARMINES | 120 | 150 mg/kg | Nota 52 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), | 150 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|-------------|--|
| | 160a(iii), 160e, 160f | | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aii | 1000 mg/kg | Nota 52, CODEX STAN 243-2003:2010 Leches Fermentadas |
| CICLAMATOS | 952 | 250 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CARAMELO CLASE I | 150a | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | 150 mg/kg | Nota 52 |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | 150 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | 300 mg/kg | |
| ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 50 mg/kg | Nota 9 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | BPM | FDA 182.6290 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | BPM | FDA GRAS NOTICE GRN 278 |
| HEXAMETAFOSFATO DE SODIO | 452i | BPM | FDA 182.6760 |
| MALTOL | 636 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 150 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 20 mg/kg | Nota 61 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 150 mg/kg | Nota 52 |
| RIBOFLAVINAS | 101i,ii | 300 mg/kg | Nota 52 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 80 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------------------------|----------------------|-----------|----------|
| SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 350 mg/kg | Nota 113 |
| SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFÁTICO | 442 | 700 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203, | 300 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 300 mg/kg | |
| SUCROGLICÉRIDOS | 474 | BPM | |
| SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO | 480 | 25 mg/kg | Nota 19 |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| VERDE SÓLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | Nota 52 |

| Categoría de Alimentos No. 01.2 | | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la Categoría de Alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | |
|---|------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 500 mg/kg | |
| ACETATO DE ALMIDÓN | 1420, 1421 | BPM | |
| ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1422 | BPM | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | 5000 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | |
| ALMIDÓN BLANQUEADO | 1403 | BPM | |
| ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO | 1450 | BPM | |
| ALMIDÓN OXIDADO | 1404 | BPM | |
| ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO | 1401 | BPM | |
| ALMIDONES TRATADOS CON BASES | 1402 | BPM | |
| ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS | 1405 | BPM | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | BPM | |
| CARRAGENINA Y SUS SALES | 407 | 5000 mg/kg | |
| DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO | 1400 | BPM | |
| ERITRITHOL | 968 | 40000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO | 1413 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------|-------------|---------|
| FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1442 | BPM | |
| FOSFATO MONOALMIDÓN | 1410 | BPM | |
| LACTITOL | 966 | 30000 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 65 mg/kg | |
| NITRÓGENO | 941 | BPM | Nota 59 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.2.1 | | Leches fermentadas (simples) | |
|--|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 1500 mg/kg | Nota 63 |
| ÁCIDO CLORHIDRICO | 507 | BPM | |
| ÁCIDO FUMÁRICO | 297 | BPM | |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 1500 mg/kg | Nota 1 |
| CITRATO TRISÓDICO | 331iii | 1500 mg/kg | Nota 63 FDA 184.1751 |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | 150 mg/kg | Nota 12 |
| GLUCONO DELTA LACTONA | 575 | BPM | |
| PIMARICINA (NATAMICINA) | 235 | BPM | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203, | 1000 mg/kg | Nota 42 |

| Categoría de Alimentos No. 01.2.1.1 | | Leches fermentadas (simples), no tratadas térmicamente después de la fermentación | |
|--|------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| ÓXIDO NITROSO | 942 | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 01.2.1.2 | | Leches fermentadas (simples), tratadas térmicamente después de la fermentación | |
|--|------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ALGINATO DE AMONIO | 403 | 1000 mg/kg | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 200 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--------------------------------------|-------------|--|
| ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | |
| ALMIDÓN OXIDADO | 1404 | BPM | |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | 5000 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 150 mg/Kg | Codex stan 243-2003:2010, Leches Fermentadas |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 100 mg/kg | CODEX STAN 243-2003:2010 Leches Fermentadas |
| CELULOSA EN POLVO | 460ii | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | 20000 mg/kg | |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | FDA 184.1426 |
| ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS | 472a | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | |
| GLICEROL | 422 | BPM | |
| ISOMALTOSA | 953 | BPM | |
| LACTATO DE POTASIO | 326 | BPM | |
| LACTATO DE SÓDIO | 325 | BPM | |
| LECITINA | 322 | BPM | |
| MANITOL | 421 | BPM | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | CODEX STAN 243-2003:2010 Leches Fermentadas |

| Categoría de Alimentos No. 01.2.2 | | Cuajada (simple) | |
|--|------------|------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | |
| ALMIDÓN OXIDADO | 1404 | BPM | |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | BPM | |
| CELULOSA EN POLVO | 460ii | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| CITRATO TRISÓDICO | 331iii | BPM | FDA 184.1751 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------------------------------|----------------------|------------|--------------|
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | FDA 184.1426 |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | |
| MANITOL | 421 | BPM | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203, | 1000 mg/kg | Nota 42 |

| Categoría de Alimentos No. 01.3 | | Leche Condensada y productos similares | |
|--|------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.3.2 | | Blanqueadores de bebidas | |
|---|--------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 2,000 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 6000 mg/kg | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 100 mg/kg | Notas 15 y 133 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 100 mg/kg | Nota 15 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 3000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 20000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 80 mg/kg | Nota 10 |
| ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE LOS ÁCIDOS GRASOS | 477 | 1000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE SORBITAN DE LOS ÁCIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| ÉSTERES PLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS | 475 | 1000 mg/kg | |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163ii | 1500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|-------------------------|-------------|----------------|
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 50 mg/kg | Nota 8 |
| NEOTAMO | 961 | 65 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203, | 200 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 580 mg/kg | |
| SUCROGLICÉRIDOS | 474 | 20000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TBHQ | 319 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |

| Categoría de Alimentos No. 01.4 | | Nata (crema) (simple) y productos similares | |
|---------------------------------|--------------------------------|---|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 5000 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.4.1 | | Nata (crema) pasteurizada (simple) | |
|---|------------|------------------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATO DE ALMIDÓN | 1420, 1421 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | |
| ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1422 | BPM | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE AMONIO | 403 | 1000 mg/kg | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 200 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--------|--------------|--------------|
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | |
| ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO | 1450 | BPM | |
| ALMIDÓN OXIDADO | 1404 | BPM | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | |
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | 5000 mg/kg | |
| CARRAGENINA Y SUS SALES | 407 | 500 mg/kg | |
| CELULOSA EN POLVO | 460ii | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | 5000 mg/kg | |
| CITRATO TRISÓDICO | 331iii | 1000 mg/kg | FDA 184.1751 |
| CITRATOS DE CALCIO | 333 | BPM | FDA 184.1195 |
| CLORURO DE POTASIO | 508 | BPM | |
| CLORURO CÁLCICO | 509 | 500 mg/kg | FDA 184.1193 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| ERITRITHOL | 968 | 600000 mg/kg | |
| ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS | 472a | 10000 mg/kg | |
| EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO | 1413 | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1442 | BPM | |
| FOSFATO MONOALMIDÓN | 1410 | BPM | |
| NITRÓGENO | 941 | BPM | Nota 59 |
| ÓXIDO NITROSO | 942 | BPM | |

| | | | |
|--|------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 01.4.2 | | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas, y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATO DE ALMIDÓN | 1420, 1421 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--------|--------------|--------------|
| ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1422 | BPM | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | 5000 mg/kg | |
| ALGINATO DE AMONIO | 403 | 1000 mg/kg | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 200 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | |
| ALMIDÓN BLANQUEADO | 1403 | BPM | |
| ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO | 1450 | BPM | |
| ALMIDÓN OXIDADO | 1404 | BPM | |
| ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO | 1401 | BPM | |
| CARBONATO ACIDO DE POTASIO | 501ii | BPM | |
| CARBONATO ACIDO DE SODIO | 500ii | BPM | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | 5000 mg/kg | |
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | 5000 mg/kg | |
| CARRAGENINA Y SUS SALES | 407 | 5000 mg/kg | |
| CELULOSA EN POLVO | 460ii | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | 5000 mg/kg | |
| CITRATO TRISÓDICO | 331iii | 5000 mg/kg | FDA 184.1751 |
| CITRATOS DE CALCIO | 333 | BPM | FDA 184.1195 |
| CLORURO DE POTASIO | 508 | BPM | |
| CLORURO CÁLCICO | 509 | 500 mg/kg | FDA 184.1193 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO | 1400 | BPM | |
| ERITRITHOL | 968 | 600000 mg/kg | |
| ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS | 472a | 10000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 10000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO | 1413 | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1442 | BPM | |
| FOSFATO MONOALMIDÓN | 1410 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---------------------------------|----------------------------|-------------|---------|
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA GUAR | 412 | 5000 mg/kg | |
| GOMA XANTANA | 415 | 5000 mg/kg | |
| LACTATO CÁLCICO | 327 | BPM | |
| LACTATO DE POTASIO | 326 | BPM | |
| LACTATO DE SÓDIO | 325 | BPM | |
| LACTITOL | 966 | 30000 mg/kg | |
| LECITINA | 322 | 5000 mg/kg | |
| MONO Y DIGLICÉRIDOS | 471 | 5000 mg/kg | |
| NITRÓGENO | 941 | BPM | Nota 59 |
| ÓXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | 5000 mg/kg | |
| POLIDEXTROSA A Y N | 1200 | BPM | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 1000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.4.3 | | Nata (crema) cuajada (simple) | |
|--|----------------------------|--------------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 1000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.4.4 | | Productos similares a la nata (crema) | |
|--|----------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTASICO | 950 | 1000 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 100 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| ESTERES DE DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 6000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS | 477 | 5000 mg/kg | Nota 86 |
| ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS | 475 | 5000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|-------------------------|------------|--------|
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 100 mg/kg | Nota 8 |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | |
| SUCRALOSA | 955 | 580 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.5.1 | | Leche en polvo y nata (crema) en polvo (simples) | |
|--|------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15, 88 y 130 |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Nota 10 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15, 75 y 130 |
| SUCROGLICÉRIDOS | 474 | 10000 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 5000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.5.2 | | Productos similares a la leche y la nata (crema) en polvo (simples) | |
|---|--------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTASICO | 950 | 1,000 mg | |
| ASPARTAME | 951 | 2000 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 80 mg/kg | Nota 10 |
| ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE LOS ÁCIDOS GRASOS | 477 | 100000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE SORBITAN DE LOS ÁCIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 4000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 100 mg/kg | Nota 8 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 330 mg/kg | Notas 26 y 201 |
| NEOTAMO | 961 | 65 mg/kg | |

| | | | |
|--------------|----------------------------|------------|--|
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 4000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.6 | | Queso y Productos similares | |
|---------------------------------|-------------------------|-----------------------------|---|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO SULFÚRICO | 513 | 3 mg/kg | |
| CLORURO CALCICO | 509 | 2000 mg/kg | FDA 184.1193 |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203, | 3000 mg/kg | Nota 42 FDA 182.3089, 182.3795, 182.90, 182.3225, 182.3640 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.6.1 | | Quesos no madurados | |
|--|--------------------------------------|-----------------------|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 9000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | BPM | Nota 3 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 3 |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 100 mg/kg | Nota 3 |
| CARMINES | 120 | BPM | Nota 3 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 35 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 600 mg/kg | |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 670 mg/kg | Nota 6 |
| MARRON HT | 155 | BPM | Nota 3 |
| NISINA | 234 | 12.5 mg/kg | Nota 28 |
| PIMARICINA (NATAMICINA) | 235 | 40 mg/kg | Notas 3 y 80 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 80 mg/kg | Nota 38 |
| PONCEAU 4R | 124 | 100 mg/kg | Nota 3 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | 10,000 mg/kg | Nota 6 |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO) | 556 | 10000 mg/kg | Nota 6 |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | 10000 mg/kg | |

| | | | |
|----------|------------------------|-----|--|
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | BPM | Nota 42 FDA 182.3089, 182.3795, 182.90 182.3225, 182.3640 |
|----------|------------------------|-----|--|

| Categoría de Alimentos No. 01.6.2 | | Quesos Madurados | |
|--|--|-----------------------|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160 b | BPM | FDA 73.30 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 30000 mg/kg | |
| LISOZIMA | 1105 | BPM | |
| NISINA | 234 | 12.5 mg/kg | Nota 28 |
| PIMARICINA (NATAMICINA) | 235 | 40 mg/kg | Notas 3 y 80 |
| TALCO | 553iii | 10,000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.6.2.1 | | Quesos madurados, incluida la corteza | |
|---|--------------------------------------|---------------------------------------|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 9000 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 125 mg/kg | Nota 3 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 600 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 600 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Notas 10 y 112 |
| ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| HEXAMETILENTETRAMINA | 239 | 25 mg/kg | Nota 66 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|------|-------------|-------------------|
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | 10000 mg/kg | Nota 6, 174 y 177 |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO) | 556 | 10000 mg/kg | Nota 6, 174 y 177 |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | 10000 mg/kg | Nota 6, 174 y 177 |

| Categoría de Alimentos No. 01.6.2.2 | | Corteza de queso madurado | |
|--|--------------------------------------|---------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 9000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | BPM | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 100 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | BPM | Nota 3 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| CERA MICROCRISTALINA | 905ci | 30000 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | BPM | |
| ERITROSINA | 127 | 100 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 1000 mg/kg | Nota 8 |
| INDIGOTINA | 132 | 100 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | BPM | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | BPM | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 100 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 100 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 100 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.6.2.3 | | Queso en polvo (para reconstitución p. ej. para salsas a base de queso) | |
|-------------------------------------|-----|---|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--------------------------------------|-------------|--------------|
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 9000 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 75.95 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | 10000 mg/kg | Notas 6, 174 |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO) | 556 | 10000 mg/kg | Notas 6, 174 |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | 10000 mg/kg | Nota 6, 174 |

| Categoría de Alimentos No. 01.6.3 | | Queso de suero | |
|---|--------------------------------------|------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 9000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | BPM | Nota 3 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | BPM | Nota 3 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | Nota 3 |
| CARMINES | 120 | BPM | Nota 3 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | Nota 3 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | Nota 3 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 50 mg/kg | Nota 8 |
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | Nota 3 |
| MARRON HT | 155 | BPM | Nota 3 |
| NISINA | 234 | 12.5 mg/kg | Nota 28 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |

| Categoría de Alimentos No. 01.6.4 | | Queso elaborado, fundido | |
|--|-----------------------|---------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 4500 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 9000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 200 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 200 mg/kg | Nota 3 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|--------------|--|
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 |
| ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 35000 mg/kg | Nota 29 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 30000 mg/kg | |
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 200 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 100 mg/kg | |
| NISINA | 234 | 250 mg/kg | Nota 28 |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 50 mg/kg | |
| PIMARICINA (NATAMICINA) | 235 | 40 mg/kg | Notas 3 y 80 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 100 mg/kg | |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | 10,000 mg/kg | Notas 6, 174, 177 |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO) | 556 | 10000 mg/kg | Notas 6, 174, 177 |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | 10000 mg/kg | NOTA 6, 174, 177 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 3000 mg/kg | Nota 42 CODEX STAN 283- 1978:2010 General de Quesos |
| TALCO | 553iii | 10,000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.6.4.1 | | Queso fundido simple | |
|--|------|-----------------------|---------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | Nota 8 FDA 73.30 |

| Categoría de Alimentos No. 01.6.4.2 | | Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc. | |
|--|------|--|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | 100 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | 100 mg/kg | Notas 5 y 72 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 60 mg/kg | Nota 8 |
| PONCEAU 4R | 124 | 100 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.6.5 | | Productos similares al queso | |
|---|---|------------------------------|---------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 4500 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 9000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | BPM | Nota 3 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 3 |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | Nota 3 |
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | Nota 3 y 178 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 |
| ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | Nota 8 FDA 73.30 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, | 30000 mg/kg | |

| | | | |
|---|---|--------------|-------------------|
| | 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | | |
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | Nota 3 |
| MARRON HT | 155 | BPM | Nota 3 |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| NISINA | 234 | 12.5 mg/kg | Nota 28 |
| PONCEAU 4R | 124 | 100 mg/kg | Nota 3 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | Nota 3 |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | 10000 mg/kg | Notas 6, 174, 177 |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO) | 556 | 10000 mg/kg | Notas 6, 174, 177 |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | 10000 mg/kg | Nota 6, 174, 177 |
| SUCRALOSA | 955 | 500 mg/kg | |
| TALCO | 553iii | 10,000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | Nota 3 |

| Categoría de Alimentos No. 01.6.6 | | Queso de proteínas del suero | |
|---|--------------------------------------|------------------------------|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACIDO ACETICO GLACIAL | 260 | BPM | |
| ACIDO CITRICO | 330 | BPM | |
| ACIDO LACTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | |
| ACIDO MALICO (DL-) | 296 | BPM | |
| ACIDO PROPIONICO | 280 | 3000 mg/kg | Nota 70 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 9000 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 50 mg/kg | Nota 8 |
| NISINA | 234 | 12.5 mg/kg | Nota 28 |
| PIMARICINA (NATAMICINA) | 235 | 40 mg/kg | Notas 3 y 80 |
| PROPIONATO CALCICO | 282 | 3000 mg/kg | Nota 70 |

| | | | |
|---------------------|------------------------|------------|---------|
| PROPIONATO DE SODIO | 281 | 3000 mg/kg | Nota 70 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 3000 mg/kg | Nota 42 |

| Categoría de Alimentos No. 01.7 | | Postres lácteos (p. ej., como pudines, yogur aromatizado o con frutas) | |
|--|--------------------------------------|--|---------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ACIDO TANICO | 181 | 400 mg/kg | FDA 184. 1097 |
| ACIDO TANICO | 181 | 400 mg/kg | FDA 184. 1097 |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 4500 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 5000 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 100 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 150 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 3000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 150 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 300 mg/kg | Nota 13 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CARMINES | 120 | 150 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 200 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 250 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | 50000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | 2000 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | 150 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | 300 mg/kg | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 5000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 10000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Notas 2 y 10 |
| ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS | 477 | 5000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTÁRICOS | 472e | 10000 mg/kg | |

| | | | |
|--|--|-------------|------------------------------|
| Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | | | |
| ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS | 475 | 5000 mg/kg | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 500 mg/kg | |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | BPM | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 90 mg/kg | Notas 2, 15 y 130 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 330 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| MALTOL | 636 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 150 mg/kg | |
| MONO Y DIGLICÉRIDOS ETOXILADOS | 488 | 2000 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 150 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 100 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 100 mg/kg | |
| PIMARICINA (NATAMICINA) | 235 | BPM | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 150 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 25000 mg/kg | Sólo para postres congelados |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 100 mg/kg | |
| SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFÁTIDICO | 442 | 700 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---------------------------------|---------------------|------------|----------|
| SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 350 mg/kg | Nota 113 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SUCROGLICÉRIDOS | 474 | 5000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TAUMATINA | 957 | 5 mg/kg | Nota 143 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 500 mg/kg | |
| VERDE SÓLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | Nota 2 |

| Categoría de Alimentos No. 01.8 | | Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero | |
|--|-----------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | 50000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| TOCOFEROLES | 307a 307b, 307c | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 01.8.1 | | Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero | |
|--|------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 20 mg/kg | Nota 8 |
| PEROXIDO DE BENZOILO | 928 | 100 mg/kg | Nota 74 |

| Categoría de Alimentos No. 01.8.2 | | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | |
|--|------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CARBONATO ACIDO DE POTASIO | 501 ii | BPM | |
| CARBONATO ACIDO DE SODIO | 500ii | BPM | |
| CARBONATO CALCICO | 170i | 10000 mg/kg | |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | 10000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--------|-------------|--------------|
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CELULOSA EN POLVO | 460 ii | 10000 mg/kg | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | 10000 mg/kg | |
| CITRATO DIACIDO SODICO | 331i | BPM | |
| CITRATO DIPOTASICO | 332i | BPM | |
| CITRATO TRIPOTASICO | 332ii | BPM | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | FDA 184.1751 |
| CLORURO CALCICO | 509 | BPM | FDA 184.1193 |
| DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO) | 551 | 10000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 20 mg/kg | Nota 8 |
| FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1442 | 10000 mg/kg | |
| HIDROXIDO CALCICO | 526 | BPM | |
| HIDROXIDO DE POTASIO | 525 | BPM | |
| HIDROXIDO DE SODIO | 524 | BPM | |
| OXIDO DE MAGNESIO | 530 | 10000 mg/kg | |
| PERÓXIDO DE BENZOILO | 928 | 100 mg/kg | Nota 147 |
| SESQUICARBONATO DE SODIO | 500iii | BPM | |
| SILICATO CALCICO | 552 | 10000 mg/kg | |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | 10000 mg/kg | |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO) | 556 | 10000 mg/kg | |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | 10000 mg/kg | |
| TALCO | 553iii | 10000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 02.0 | | Grasas y aceites y emulsiones grasas | |
|---|---------------------------|---|--------------------------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ANOXOMER | 323 | 5000 mg/kg | RTCA 67.04.40:07 Grasas y aceites |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 20000 mg/kg | |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS | 141i, 141ii | BPM | |
| ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS | 475 | 20000 mg/kg | |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, | 200 mg/kg | |

| | | | |
|------|--|-----------|----------------|
| | 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | | |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

| Categoría de Alimentos No. 02.1 | | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua | |
|---|-----------------------|--|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATO DE ALMIDÓN | 1420, 1421 | BPM | |
| ACETATO DE SODIO | 262i | 5000 mg/kg | |
| ACETATOS DE POTASIO | 261 | BPM | |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | 5000 mg/kg | |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 200 mg/kg | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 100 mg/kg | Nota 15 |
| ACIDO ERITORBICO | 315 | 100 mg/kg | |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DL) | 270 | BPM | |
| ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1422 | BPM | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 3000 mg/kg | Nota 1 |
| AGAR | 406 | BPM | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE AMONIO | 403 | 5000 mg/kg | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 5000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | BPM | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 11000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDÓN BLANQUEADO | 1403 | BPM | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | |
| ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO | 1450 | BPM | |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--------------------------------------|-------------|----------------|
| ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO | 1401 | BPM | |
| ALMIDONES TRATADOS CON BASES | 1402 | BPM | |
| ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS | 1405 | BPM | |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | BPM | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS, VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| CARRAGENINA Y SUS SALES | 407 | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| CITRATO DE ESTEARILO | 484 | BPM | |
| CITRATO DIÁCIDO SÓDICO | 331i | BPM | |
| CITRATO DIPOTÁSICO | 332i | BPM | |
| CITRATO TRIPOTÁSICO | 332ii | BPM | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | FDA 184.1751 |
| CITRATOS DE CALCIO | 333 | BPM | FDA 184.1195 |
| CLOROFILAS | 140 | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | 20000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | 20000 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | 5 mg/kg | |
| DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO | 1400 | BPM | |
| DIACETATO DE SODIO | 262ii | 1000 mg/kg | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO | 430, 431 | 5000 mg/kg | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 3000 mg/kg | |
| ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS | 472a | BPM | |
| ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL | 472c | BPM | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 10000 mg/kg | |
| ESTERES DE SORBITAN DE | 491, 492, | 10000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|---------------|-------------|----------------|
| ACIDOS GRASOS | 493, 494, 495 | | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | BPM | |
| ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO | 476 | 10000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 10 mg/kg | Nota 9 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN | 1412 | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO | 1413 | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1442 | BPM | |
| FOSFATO MONOALMIDÓN | 1410 | BPM | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| GLUCONO DELTA LACTONA | 575 | BPM | |
| GOMA ARABIGA | 414 | 15000 mg/kg | |
| GOMA DE KARAYA | 416 | BPM | |
| GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO | 410 | BPM | |
| GOMA DE TRAGACANTO | 413 | 13000 mg/kg | |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA GUAR | 412 | 20000 mg/kg | |
| GOMA TARA | 417 | BPM | |
| GOMA XANTANA | 415 | 10000 mg/kg | |
| ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO) | 316 | 100 mg/kg | |
| LACTATO CÁLCICO | 327 | BPM | |
| LACTATO DE POTASIO | 326 | BPM | |
| LACTATO DE SÓDIO | 325 | BPM | |
| LECITINA | 322 | 30000 mg/kg | |
| NITROGENO | 941 | BPM | Nota 59 |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| RESINA DE GUAYACO | 314 | 1000 mg/kg | |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | |
| SESQUICARBONATO DE SODIO | 500iii | BPM | |
| TARTRATOS | 334; 335i,ii; | 5000 mg/kg | Nota 45 |

| | | | |
|------------------|--------------|-----------|----------------|
| | 336i,ii; 337 | | |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| TIODIPROPIONATOS | 388, 389 | 200 mg/kg | Nota 46 |

| Categoría de Alimentos No. 02.1.1 | | Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee". | |
|-----------------------------------|------------------|--|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACIDO CITRICO | 330 | BPM | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 175 mg/kg | Notas 15 y 133 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 75 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARBONATO ACIDO DE SODIO | 500ii | BPM | |
| CITRATO DE ISOPROPILO | 384 | 100 mg/kg | Nota 77 |
| CITRATO DIACIDO SODICO | 331i | BPM | Nota 171 |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | FDA 184.1751 |
| ESTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Nota 10 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 100 mg/kg | Notas 15 y 133 |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | 20000 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 500 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 02.1.2 | | Gasas y aceites vegetales | |
|-------------------------------------|--------|---------------------------|--------------------------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO CITRICO | 330 | BPM | RTCA 67.04.40:07 Grasas y aceites |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | 100 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | BPM | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 133 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | 15 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aai | 1000 mg/kg | |
| CITRATO DE ESTEARILO | 484 | BPM | |
| CITRATO DE ISOPROPILO | 384 | 200 mg/kg | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | 300 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 10000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|-------------|--------------------------------------|
| ESTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| ESTERES LÁCTICOS Y DE ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472b | BPM | RTCA 67.04.40:07 Grasas y aceites |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 220 mg/kg | Nota 33 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 133 |
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | RTCA 67.04.40:07 Grasas y aceites |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | 20000 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | Nota 102 |
| RESINA DE GUAYACO | 314 | 1000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA | 129 | 500 mg/kg | RTCA 67.04.40:07 Grasas y Aceites |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | RTCA 67.04.40:07 Grasas y Aceites |
| TIODIPROPIONATOS | 388, 389 | 200 mg/kg | Nota 46 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 300 mg/kg | |
| VERDE SÓLIDO FCF | 143 | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 02.1.3 | | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | |
|--|------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | |
| ACIDO CITRICO | 330 | BPM | RTCA 67.04.40:07 |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | 100 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|-------------|--------------------------------------|
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | 15 mg/kg | |
| CARBONATO ACIDO DE SODIO | 500ii | BPM | |
| CARMINES | 120 | BPM | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aai | 1000 mg/kg | |
| CITRATO DE ESTEARILO | 484 | BPM | |
| CITRATO DE ISOPROPILO | 384 | 200 mg/kg | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | 300 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 10000 mg/kg | |
| ESTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| ESTERES LÁCTICOS Y DE ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472b | 80000 mg/kg | RTCA 67.04.40:07 Grasas y aceites |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 220 mg/kg | Nota 33 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 133 |
| HIDROXIDO DE SODIO | 524 | BPM | |
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | BPM | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | Nota 102 |
| RESINA DE GUAYACO | 314 | 1000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------|---------------------|-----------|----------------|
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| TIODIPROPIONATOS | 388, 389 | 200 mg/kg | Nota 46 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 300 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 02.1.4 | | Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3 | |
|---|--|---|--------------------------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACIDO CITRICO | 330 | BPM | |
| ACIDO MALICO (DL-) | 296 | 100 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | BPM | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| CANTAXANTINA | 161g | 15 mg/kg | RTCA 67.04.40:07 Grasas y aceites |
| CARBONATO ACIDO DE SODIO | 500ii | BPM | |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | |
| CITRATO DE ISOPROPILO | 384 | 200 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | 300 mg/kg | |
| ESTEAROIL – 2 – LACTILATOS | 481i, 481ii | 2000 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 10000 mg/kg | |
| ESTERES LÁCTICOS Y DE ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472b | 80000 mg/kg | |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 220 mg/kg | |
| HIDROXIDO DE SODIO | 524 | BPM | |
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------|----------------------------|------------|----------|
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | Nota 102 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | BPM | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 02.2 | | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite | |
|---|----------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| DIACETATO DE SODIO | 262ii | BPM | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 10000 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 10000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Notas 10 y 113 |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 20000 mg/kg | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 20000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO | 476 | 10000 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 1000 mg/kg | |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 10000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 02.2.1 | | Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo | |
|---|--------------------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| CARBONATO ACIDO DE SODIO | 500ii | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 25 mg/kg | Nota 146 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA ANNATO | 160b | 20 mg/kg | Nota 8 |

| | | | |
|--------------------------|--|------------|---------------|
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 880 mg/kg | Notas 33 y 34 |
| HIDROXIDO CALCICO | 526 | BPM | |
| HIDROXIDO DE SODIO | 524 | BPM | |
| RESINA DE GUAYACO | 314 | 1000 mg/kg | |
| SESQUICARBONATO DE SODIO | 500iii | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 02.2.1.1 | | Mantequilla y mantequilla concentrada | |
|---|------|---------------------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATOS DE POTASIO | 261 | BPM | Nota 52 |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | Nota 52 |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | BPM | Nota 52 |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | Nota 52 |
| ACIDO ERITORBICO | 315 | 100 mg/kg | Nota 52 |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | Nota 52 |
| ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1422 | BPM | Nota 52 |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | Nota 52 |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | Nota 52 |
| ALGINATO DE AMONIO | 403 | 1000 mg/kg | Nota 52 |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | Nota 52 |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 200 mg/kg | Nota 52 |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 | Nota 52 |
| ALMIDÓN BLANQUEADO | 1403 | BPM | Nota 52 |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | Nota 52 |
| ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO | 1450 | BPM | Nota 52 |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | Nota 52 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--|-------------|-------------------------|
| ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO | 1401 | BPM | Nota 52 |
| ALMIDONES TRATADOS CON BASES | 1402 | BPM | Nota 52 |
| ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS | 1405 | BPM | Nota 52 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | Nota 52 |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | BPM | Nota 52 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARBONATO ACIDO DE SODIO | 500ii | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | 2000 mg/kg | Nota 52 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 100 mg/kg | Nota 146 |
| CAROTENOS, VEGETALES | 160aai | 600 mg/kg | |
| CARRAGENINA Y SUS SALES | 407 | BPM | Nota 52 |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | 20000 mg/kg | Nota 52 |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | Nota 52 FDA 184.1751 |
| CITRATOS DE CALCIO | 333 | BPM | Nota 52 FDA 184.1195 |
| CLOROFILAS | 140 | BPM | Nota 52 |
| COLOR CAMELO, CLASE I | 150a | BPM | Nota 52 |
| DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO | 1400 | BPM | Nota 52 |
| ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS | 472a | 10000 mg/kg | Nota 52 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 100 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN | 1412 | BPM | Nota 52 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | Nota 52 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, | 880 mg/kg | Nota 33 y 34 |

| | | | |
|--|--|-------------|--------------|
| | 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | | |
| GLUCONO DELTA LACTONA | 575 | BPM | Nota 52 |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | Nota 52 |
| GOMA GUAR | 412 | 20000 mg/kg | Nota 52 |
| GOMA XANTANA | 415 | 5000 mg/kg | Nota 52 |
| HIDROXI PROPIL METILCELULOSA | 464, 463, 461, 465 | BPM | Nota 52 |
| HIDROXI PROPIL METILCELULOSA, HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA) | 461, 463, 464, 465 | BPM | Nota 52 |
| HIDROXIDO CALCICO | 526 | BPM | |
| HIDROXIDO DE SODIO | 524 | BPM | |
| ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO) | 316 | 100 mg/kg | Nota 52 |
| LACTATO CÁLCICO | 327 | BPM | Nota 52 |
| LACTATO DE POTASIO | 326 | BPM | Nota 52 |
| LACTATO DE SÓDIO | 325 | BPM | Nota 52 |
| LECITINA | 322 | 20000 mg/kg | Nota 52 |
| MANITOL | 421 | BPM | Nota 52 |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | 20000 mg/kg | Notas 52 |
| NITROGENO | 941 | BPM | Nota 52 y 59 |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | Nota 52 |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | Nota 52 |
| POLIDEXTROSA A Y N | 1200 | BPM | Nota 52 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | Nota 52 |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i,ii; 336i,ii; 337 | BPM | Nota 45 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 150 mg/kg | |

| | | | |
|--|------------|--|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 02.2.1.2 | | Margarina y productos similares | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo | Comentarios |

| | | Aceptado | |
|---|---|-----------------|------------------------|
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | BMP | Nota 1 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | BPM | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | Nota 180 |
| CAROTENOS, VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | Nota 180 |
| CITRATO DE ESTEARILO | 484 | 100 mg/kg | |
| CITRATO DE ISOPROPILO | 384 | 200 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | 20000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | 20000 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | 10 mg/kg | CODEX STAN 256-2007 |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 75 mg/kg | Nota 21 |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 10000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS | 475 | 5000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 100 mg/kg | |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, | 2200 mg/kg | Nota 33 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|-------------------------------|-------------|----------------|
| | 542 | | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| HIDROXIBENZOATOS, P- | 214, 218 | 1000 mg/kg | |
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | |
| RESINA DE GUAYACO | 314 | 1000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 10000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i,ii; 336i,ii; 337 | 100 mg/kg | Nota 45 |
| TIODIPROPIONATOS | 388, 389 | 200 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | BPM | |
| TOSOM (ACEITE DE SOJA OXIDADO CON PROCEDIMIENTO TÉRMICO INTERACCIONANDO CON MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS) | 479 | 5000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 02.2.1.3 | | Mezclas de mantequilla y margarina | |
|---|--------------------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | 15 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 20000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | 20000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | 20000 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | BPM | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 10000 mg/kg | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 20000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS | 475 | 20000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|-------------|----------------|
| ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO | 476 | 10000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 10 mg/kg | |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | BPM | Nota 33 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 10000 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i,ii; 336i,ii; 337 | BPM | Nota 45 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 02.2.2 | | Emulsiones con menos de 80% de grasa | |
|--|--------------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE DE CASTOR | 1503 | 5000 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 10000 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Notas 178 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 |
| CITRATO DE ESTEARILO | 484 | 100 mg/kg | |
| CITRATO DE ISOPROPILO | 384 | 100 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | 20000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|-------------|--|
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | 20000 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | 10 mg/kg | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | Nota 152 |
| EDTAs | 385, 386 | 100 mg/kg | Nota 21 |
| ESTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 2200 mg/kg | Nota 33 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| HIDROXIBENZOATOS, P- | 214, 218 | 300 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 10000 mg/kg | Nota 102 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | BPM | FDA 182.3089, 182.3795, 182.3640, 182.3225 |
| TARTRATOS | 334; 335i,ii; 336i,ii; 337 | BPM | Nota 45 |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| TIODIPROPIONATOS | 388, 389 | 200 mg/kg | Nota 46 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 500 mg/kg | |
| TOSOM (ACEITE DE SOJA OXIDADO CON PROCEDIMIENTO TÉRMICO INTERACCIONANDO CON MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS) | 479 | 5000 mg/kg | |

Categoría de Alimentos No. 02.3
Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas

| | | mezcladas y/o saborizadas | |
|---|--------------------------------------|---------------------------|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 1,000 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 100 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 178 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | 20000 mg/kg | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 20000 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 10000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 30000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO | 476 | 20000 mg/kg | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| NEOTAMO | 961 | 10 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | Nota 102 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 10000 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i,ii; 336i,ii; 337 | BPM | Nota 45 |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 02.4 | | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7 | |
|---|--------------------------------|---|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 5500 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 10000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 150 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 50 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 150 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARMINES | 120 | 150 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 150 mg/kg | |
| CAROTENOS, VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 250 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 5000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 80 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 40000 mg/kg | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 10000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO | 476 | 10000 mg/kg | |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 330 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---------------------------------|----------------------------|-------------|----------------|
| MARRON HT | 155 | 150 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 150 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 100 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 350 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | Nota 102 |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 100 mg/kg | |
| SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 350 mg/kg | Nota 113 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 10000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 03.0 | | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes | |
|--|--------------------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 800 mg/kg | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 2000 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 5000 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 100 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 150 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 50 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 150 mg/kg | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARMINES | 120 | 150 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 200 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|----------------------------|-------------|----------------|
| CAROTENOS VEGETALES | 160a ⁱⁱ | 1000 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 250 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 30000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | 1000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | 1000 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | 150 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 200 mg/kg | Notas 10 y 15 |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 1200 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 1000 mg/kg | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 200 mg/kg | Nota 8 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 270 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| MALTOL | 636 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 150 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 150 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 100 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 300 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 1000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 20000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 500 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 100 mg/kg | |
| SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFÁTIDICO | 442 | 700 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 320 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TAUMATINA | 957 | 5 mg/kg | Nota 143 |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 500 mg/kg | Nota 15 |

| | | | |
|------------------|-----|-----------|--|
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |
|------------------|-----|-----------|--|

| Categoría de Alimentos No. 04.1.1 | | Frutas frescas | |
|-----------------------------------|--------|-----------------------|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 500 mg/kg | |
| ACIDO ERITORBICO | 315 | BPM | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | BPM | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | 2000 mg/kg | FDA 184.1751 |
| LACTATO CALCICO | 327 | BPM | |
| NITROGENO | 941 | BPM | Nota 59 |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.1.1 | | Frutas frescas no tratadas | |
|-------------------------------------|------|----------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD) | 905d | BPM | |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.1.2 | | Frutas frescas tratadas en la superficie | |
|---|-------|--|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE AMONIO | 403 | 1000 mg/kg | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 2500 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 5000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 20000 mg/kg | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | Nota 16 |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | Nota 16 |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | Nota 16 |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | Nota 16 |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | Nota 16 |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | BPM | Nota 16 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 4 y 16 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--------------------------------------|-------------|-------------------------|
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | BPM | Nota 16 |
| CELULOSA EN POLVO | 460(ii) | BPM | Nota 16 |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460(i) | BPM | Nota 16 |
| CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA | 901 | BPM | |
| CERA DE CANDELILLA | 902 | BPM | |
| CERA DE CARNAUBA | 903 | 400 mg/kg | |
| CERA MICROCRISTALINA | 905(c) | 50 mg/kg | |
| CLOROFILAS | 140 | BPM | Nota 16 |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | Nota 16 FDA 184.1426 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | Nota 16 |
| DIÓXIDO DE TITANIO | 171 | 10000 mg/kg | Nota 16 |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | BPM | |
| ESTERES DE GLICEROL DE LA RESINA DE MADERA | 445 | 110 mg/kg | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | Nota 16 |
| ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO | 476 | 1000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | Nota 16 |
| GLICEROL | 422 | BPM | Nota 16 |
| GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL) | 1521 | BPM | |
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | Nota 16 |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | |
| GOMA DE TRAGACANTO | 413 | BPM | Nota 16 |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA LACA | 904 | BPM | |
| GOMA XANTANA | 415 | BPM | |
| HIDROXIBENZOATOS, P- | 214, 218 | BPM | Nota 136 |
| MANITOL | 421 | BPM | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| ORTO FENILFENOLES | 231, 232 | 12 mg/kg | Nota 49 |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172(i), 172(ii), 172(iii) | 1000 mg/kg | Nota 16 |

| | | | |
|----------------------|--|-----------|---------|
| POLIVINILPIRROLIDONA | 1201 | BPM | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | Nota 16 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | Nota 16 |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | BPM | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Nota 44 |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.1.3 | | Frutas frescas peladas y/o cortadas | |
|---|------|-------------------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 5000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 20000 mg/kg | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA XANTANA | 415 | BPM | |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.2 | | Frutas elaboradas | |
|-----------------------------------|------|-----------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CERA DE CARNAUBA | 903 | 400 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 80000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | 80000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.2.1 | | Frutas congeladas | |
|-------------------------------------|-----|-----------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 500 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 5000 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 2000 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 100 mg/kg | |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |

| | | | |
|----------|--|-----------|---------------|
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 500 mg/kg | Nota 44 y 155 |
|----------|--|-----------|---------------|

| Categoría de Alimentos No. 04.1.2.2 | | Frutas desecadas | |
|---|--|-----------------------|---------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD) | 905d | 5,000 mg/kg | |
| ACEITE MINERAL (MEDIA Y BAJA VISCOSIDAD, CLASE I) | 905e | 5,000 mg/kg | |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 500 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 2000 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 800 mg/kg | Nota 13 |
| EDTAs | 385, 386 | 265 mg/kg | Nota 21 |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 80 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 100 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 20000 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 1500 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 1000 mg/kg | Nota 44 y 135 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.2.3 | | Frutas en vinagre, aceite o salmuera | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 200 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 300 mg/kg | Nota 144 |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|---|------------|----------|
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS | 141i, 141ii | 100 mg/kg | Nota 62 |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 250 mg/kg | Nota 21 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 1000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 20 mg/kg | Nota 8 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 100 mg/kg | Nota 26 |
| NEOTAMO | 961 | 100 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 160 mg/kg | Nota 144 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 180 mg/kg | Nota 144 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 100 mg/kg | Nota 44 |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.2.4 | | Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasteurizadas) | |
|---|--------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 200 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 200 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 200 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 1000 mg/kg | Nota 17 |
| CLORURO DE ESTAÑO | 512 | 20 mg/kg | Nota 43 |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS | 141i, 141ii | 100 mg/kg | Nota 62 |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 330 mg/kg | Nota 26 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-----------|----------|
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 200 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 200 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 300 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 300 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 200 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | |
| SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 350 mg/kg | Nota 113 |
| SUCRALOSA | 955 | 450 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 200 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i,ii; 336i,ii; 337 | BPM | Nota 45 |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.2.5 | | Confituras, jaleas, mermeladas | |
|--|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 1,000 mg/kg | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 2000 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 5000 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 100 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| CANTAXANTINA | 161g | 200 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 200 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 1000 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | 1500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|---|------------|----------|
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 30 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 130 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 20 mg/kg | Nota 8 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 360 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 70 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 200 mg/kg | |
| PECTINAS (AMIDA Y NO AMIDA) | 440 | BPM | |
| PONCEAU 4R | 124 | 100 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 200 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | |
| SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 1000 mg/kg | Nota 119 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 100 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | BPM | Nota 45 |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 400 mg/kg | |

| | | | |
|--|------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 04.1.2.6 | | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|-------------|---------|
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 1,000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 500 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 2000 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | 500 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | 500 mg/kg | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 100 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 20 mg/kg | Nota 8 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 330 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 70 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 500 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 500 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 500 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 500 mg/kg | Nota 44 |

| | | | |
|------------------|-----|-----------|--|
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.2.7 | | Frutas confitadas | |
|---|--------------------------------------|-----------------------|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 500 mg/kg | |
| ACIDO CTIRICO | 330 | BPM | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 200 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 200 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 2000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| CARMINES | 120 | 200 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 200 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| CLORURO CALCICO | 509 | BPM | FDA 184.1193 |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 200 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | 200 mg/kg | Nota 54 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 1000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 20 mg/kg | Nota 8 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 40 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 200 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 200 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 65 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 250 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 200 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 20000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------------------|--|------------|---------|
| SACARINA | 954 | 5000 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 800 mg/kg | |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 200 mg/kg | Nota 6 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 100 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.2.8 | | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco | |
|---|--------------------------------------|---|----------------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 5000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 182 |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 182 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 |
| CAROTENOS, VEGETALES | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 FDA 184.1245 |
| CICLAMATOS | 952 | 250 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | 7500 mg/kg | Nota 182 |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | 7500 mg/kg | Nota 182 |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS | 141i, 141ii | 100 mg/kg | Nota 62 y 182 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 2500 mg/kg | |
| EXTRACTOS BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | Notas 8 y 182 FDA 73.30 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---------------------------------|--|-------------|-------------------------------------|
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 330 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 100 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 1000 mg/kg | Nota 154 |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | Nota 182 |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 20000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 800 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | |
| SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 350 mg/kg | Nota 113 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 500 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | BPM | FDA 182.3890, 184.1890, 182.8890 |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.2.9 | | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta | |
|--|-----------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ACIDO TANICO | 181 | 50 mg/kg | FDA 184. 1097 |
| ACIDO TANICO | 181 | 50 mg/kg | FDA 184. 1097 |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 5500 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 5000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 150 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 200 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 150 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|-------------|-------------------------------|
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 2 mg/kg | Nota 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CARMINES | 120 | 150 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 FDA 184.1245 |
| CICLAMATOS | 952 | 250 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 110 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 10000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Notas 2 y 10 |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | BPM | FDA 172.856 |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 2500 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | Nota 8 FDA 73.30 |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | BPM mg/kg | Nota 33 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 90 mg/kg | Notas 2, 15 y 130 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | BPM | FDA GRAS NOTICE GRN 000365 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 150 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------------------------------|--|------------|--------------|
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 150 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 100 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 200 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 2000 mg/kg | FDA 184.1666 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 100 mg/kg | |
| SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 350 mg/kg | Nota 113 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 100 mg/kg | Nota 44 |
| SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO | 480 | 15 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | BPM | |
| TAUMATINA | 957 | 5 mg/kg | Nota 143 |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 150 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.2.10 | | Productos de fruta fermentada | |
|---|-----------------------|--------------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a ⁱⁱ | 200 mg/kg | |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS | 141i, 141ii | 100 mg/kg | Nota 62 |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|---|------------|---------|
| EDTAs | 385, 386 | 250 mg/kg | Nota 21 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 2500 mg/kg | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 115 mg/kg | Nota 26 |
| NEOTAMO | 961 | 65 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 500 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 160 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 150 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 100 mg/kg | Nota 44 |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.2.11 | | Rellenos de fruta para panadería | |
|---|--------------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 5500 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 5000 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 250 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CARMINES | 120 | 300 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 10 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 4 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | 7500 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | 7500 mg/kg | |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE | 141i, 141ii | 100 mg/kg | Nota 62 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|---|-------------|---------|
| CLOROFILAS Y CLOROFILINAS | | | |
| EDTAs | 385, 386 | 650 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 40000 mg/kg | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 10000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 50 mg/kg | Nota 8 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 330 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 100 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 20000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 800 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 100 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 150 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 04.1.2.12 | | Frutas cocidas o fritas | |
|---|--------------------|--------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 500 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS | 141i, 141ii | 100 mg/kg | Nota 62 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 40 mg/kg | Nota 26 |

| | | | |
|-----------|---------------------|------------|---------|
| NEOTAMO | 961 | 65 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1200 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 150 mg/kg | |

| | | | |
|--|------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 04.2.1 | | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATO DE SODIO | 262i | BPM | |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 500 mg/kg | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | 2000 mg/kg | FDA 184.1751 |
| GOMA ARABIGA | 414 | 83000 mg/kg | Nota 79 |
| LACTATO CALCICO | 327 | BPM | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 50000 mg/kg | |

| | | | |
|--|------------|--|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 04.2.1.1 | | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida la soja y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD) | 905d | BPM | |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |

| | | | |
|---|------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 04.2.1.2 | | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--------------------------------------|-------------|-------------------------|
| ALGINATO DE AMONIO | 403 | 1000 mg/kg | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 2500 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | Nota 16 |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | Nota 16 |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Notas 4 y 16 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | Nota 16 |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | Nota 16 |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | Nota 16 |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | BPM | Nota 16 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 4 y 16 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | BPM | Nota 16 |
| CELULOSA EN POLVO | 460ii | BPM | Nota 16 |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | Nota 16 |
| CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA | 901 | BPM | Nota 79 |
| CERA DE CANDELILLA | 902 | BPM | Nota 79 |
| CERA DE CARNAUBA | 903 | 400 mg/kg | Nota 79 |
| CERA MICROCRISTALINA | 905ci | 50 mg/kg | |
| CLOROFILAS | 140 | BPM | Nota 16 |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | Nota 16 FDA 184.1426 |
| CLORURO CÁLCICO | 509 | 500 mg/kg | Nota 58 FDA 184.1193 |
| COLOR CAMELO, CLASE I | 150a | BPM | Nota 16 |
| DIÓXIDO DE TITANIO | 171 | 10000 mg/kg | Nota 16 |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 1000 mg/kg | |
| ESTERES DE GLICEROL DE LA RESINA DE MADERA | 445 | 110 mg/kg | |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163ii | BPM | Nota 16 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | Nota 16 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------------------|-------------|-------------|--------------|
| GLICEROL | 422 | BPM | Nota 16 |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA GUAR | 412 | 20000 mg/kg | |
| GOMA LACA | 904 | BPM | Nota 79 |
| GOMA XANTANA | 415 | BPM | |
| HIDROXIDO CALCICO | 526 | 800 mg/kg | Nota 58 |
| HIDRÓXIDO DE MAGNESIO | 528 | BPM | Nota 16 |
| MANITOL | 421 | BPM | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | Notas 4 y 16 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | Nota 16 |

| | | | |
|---|--|--|-------------------------|
| Categoría de Alimentos No. 04.2.1.3 | | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ACIDO ERITORBICO | 315 | BPM | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460 i | BPM | |
| CLORURO CÁLCICO | 509 | 500 mg/kg | Nota 58 FDA 184.1193 |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA GUAR | 412 | 20000 mg/kg | |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | |
| HIDROXIDO CALCICO | 526 | 800 mg/kg | Nota 58 |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 500 mg/kg | Notas 44, 76 y 136 |

| | |
|--|---|
| Categoría de Alimentos No. 04.2.2 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe |
|--|---|

| | | vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas | |
|---|-------|---|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407 a | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 80000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | 80000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | 80000 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 50000 mg/kg | Nota 79 |

| Categoría de Alimentos No. 04.2.2.1 | | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas | |
|-------------------------------------|----------|---|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 100 mg/kg | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ACIDO ERITORBICO | 315 | BPM | |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | BPM | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460 i | BPM | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | FDA 184.1751 |
| CITRATOS DE CALCIO | 333 | BPM | FDA 184.1195 |
| CLORURO CÁLCICO | 509 | 4000 mg/kg | FDA 184.1193 |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | Nota 15 |
| EDTAs | 385, 386 | 100 mg/kg | Notas 21 y 110 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | 10000 mg/kg | |
| GLUTAMATO MONOSÓDICO | 621 | BPM | |
| GOMA ARABIGA | 414 | 83000 mg/kg | |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | |

| | | | |
|--|---|-------------|------------------------|
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA GUAR | 412 | 20000 mg/kg | |
| HIDROXIDO CALCICO | 526 | 1000 mg/kg | Nota 58 |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| NITROGENO | 941 | BPM | Nota 59 |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | 20000 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 500 mg/kg | |
| SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , Ca, K, Na) | 470i | BPM | |
| SUCRALOSA | 955 | 150 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Nota 44, 76, 136 y 137 |

| Categoría de Alimentos No. 04.2.2.2 | | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas | |
|---|--------------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 76 |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15, 76 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15, 76 y 130 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 200 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | Nota 76 |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | Nota 76 |
| EDTAs | 385, 386 | 800 mg/kg | Notas 21 y 64 |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 80 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 50 mg/kg | Notas 15, 76 y 130 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 40 mg/kg | Nota 26 |

| | | | |
|-------------|--|-----------|----------------|
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 500 mg/kg | |
| SUCRALOSA | 955 | 580 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 500 mg/kg | Notas 44 y 105 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 04.2.2.3 | | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja | |
|---|--------------------------------------|--|---------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 200 mg/kg | Nota 144 |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 200 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 300 mg/kg | Nota 144 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 2000 mg/kg | Nota 13 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Notas 178 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1320 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | 500 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | 500 mg/kg | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 250 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 2500 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 20 mg/kg | Nota 8 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 330 mg/kg | Nota 26 |
| GLUCONATO FERROSO | 579 | 150 mg/kg | Notas 23 y 48 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---------------------------------|--|------------|---------------|
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | |
| LACTATO FERROSO | 585 | 150 mg/kg | Notas 23 y 48 |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 10 mg/kg | Nota 144 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 500 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 500 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 160 mg/kg | Nota 144 |
| SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 200 mg/kg | Nota 113 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 35 mg/kg | Nota 6 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 100 mg/kg | Nota 44 |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 300 mg/kg | |

| | | | |
|--|--------------------------------------|--|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 04.2.2.4 | | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | Nota 39 |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 200 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 200 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 200 mg/kg | |
| CLORURO DE ESTAÑO | 512 | 25 mg/kg | Nota 43 |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------------|--|-------------|---------------|
| EDTAs | 385, 386 | 365 mg/kg | Nota 21 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 70 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 200 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| NISINA | 234 | BPM | Nota 28 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 30 mg/kg | Notas 7 y 100 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 200 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 160 mg/kg | Nota 144 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 580 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 200 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 10000 mg/kg | Nota 45 |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 200 mg/kg | |

| | | | |
|--|--------------------------------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 04.2.2.5 | | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete)) | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 1,000 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 100 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|---|------------|---------------|
| CAROTENOS VEGETALES | 160aii | 1000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS | 141i, 141ii | 100 mg/kg | Nota 62 |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 250 mg/kg | Nota 21 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 100 mg/kg | Nota 8 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 330 mg/kg | Nota 26 |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 160 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | Nota 169 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 500 mg/kg | Nota 44 y 138 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 25 mg/kg | |

| | | | |
|--|--------------------|--|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 04.2.2.6 | | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 200 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 200 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 50 mg/kg | Nota 92 |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 3000 mg/kg | Nota 13 |
| CARMINES | 120 | 200 mg/kg | Nota 92 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), | 1000 mg/kg | Nota 92 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|------------|--------------|
| | 160a(iii), 160e, 160f | | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aai | 1000 mg/kg | Nota 92 |
| CICLAMATOS | 952 | 250 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | Nota 92 |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | Nota 92 |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS | 141i, 141ii | 100 mg/kg | Nota 62 y 92 |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 50 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 80 mg/kg | Nota 21 |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 2500 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 20 mg/kg | Notas 8 y 92 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 165 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 200 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | Nota 92 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 200 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | |
| SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 350 mg/kg | Nota 113 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 200 mg/kg | Nota 6 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 500 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 200 mg/kg | |

Categoría de Alimentos No. 04.2.2.7

Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10

| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
|---|--------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 1,000 mg/kg | |
| ACETATO DE SODIO | 262i | BPM | |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ÁCIDO FUMÁRICO | 297 | BPM | |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 200 mg/kg | Nota 1 |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 200 mg/kg | Nota 92 |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | |
| ASPARTAME | 951 | 2500 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | 5000 mg/kg | Nota 36 |
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| CARRAGENINA Y SUS SALES | 407 | BPM | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | FDA 184.1751 |
| CLORURO CÁLCICO | 509 | 4000 mg/kg | Nota 58 FDA 184.1193 |
| CLORURO DE AMONIO | 510 | BPM | FDA 184.1138 |
| CLORURO DE POTASIO | 508 | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS | 141i, 141ii | 100 mg/kg | Nota 62 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|---|--------------|---------|
| DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO | 1400 | BPM | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 250 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL | 472c | BPM | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 2500 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 20 mg/kg | Nota 8 |
| FUMARATO DE SODIO | 365 | BPM | |
| GLICEROL | 422 | BPM | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 200 mg/kg | Nota 26 |
| GLUCONATO SODICO | 576 | BPM | |
| GLUTAMATO MONOSÓDICO | 621 | BPM | |
| GOMA GUAR | 412 | 20000 mg/7kg | |
| GUANILATO DISÓDICO, 5'- | 627 | 500 mg/kg | |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | |
| INOSINATO DISÓDICO, 5'- | 631 | BPM | |
| LACTATO CÁLCICO | 327 | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| LACTATO DE SÓDIO | 325 | BPM | |
| LECITINA | 322 | BPM | |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| PONCEAU 4R | 124 | 500 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 500 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 580 mg/kg | |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 500 mg/kg | Nota 6 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 500 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | |
| TAUMATINA | 957 | BPM | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 300 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 04.2.2.8 | | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas | |
|---|---------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 200 mg/kg | Nota 1 |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS | 141i, 141ii | 100 mg/kg | Nota 62 |
| EDTAs | 385, 386 | 250 mg/kg | Nota 21 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 2500 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 100 mg/kg | Nota 8 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 40 mg/kg | Nota 26 |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 160 mg/kg | Nota 144 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 150 mg/kg | Nota 144 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 05.0 | | Confitería | |
|---|------------|------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE MINERAL (MEDIA Y BAJA VISCOSIDAD, CLASE I) | 905e | 2,000 mg/kg | Nota 3 |
| ALITAME | 956 | 300 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Notas 10, 15 y 114 |
| ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS | 475 | 5000 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 20000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 05.1 | Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate |
|--|--|
| | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
|---|------------------------------------|------------------------------|--------------------|
| ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD) | 905d | 2000 mg/kg | Nota 3 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 300 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 400 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 10000 mg/kg | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 10,000 mg/kg | Codex Stan 87-1981 |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS (MONOESTEARATO DE SORBITÁN, TRIESTEARATO DE SORBITÁN, MONOLAURATO DE SORBITÁN, MONOLEATO DE SORBITÁN, MONOPALMITATO DE SORBITÁN) | 491, 492, 493, 494, 495 | 10,000 mg/kg | Codex 87-1981 |
| ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO | 476 | 5000 mg/kg | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| SACARINA | 954 | 500 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 5000 mg/kg | Nota 45 |

| Categoría de Alimentos No. 05.1.1 | | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao | |
|--|-------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | Nota 97 |
| ASPARTAME | 951 | 3000 mg/kg | Nota 97 |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 5000 mg/kg | Nota 97 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 50 mg/kg | Nota 8 |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 2000 mg/kg | Notas 6 y 72 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 100 mg/kg | Nota 97 |
| SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFÁTICO | 442 | 700 mg/kg | Nota 97 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------|------------|---------|
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 580 mg/kg | Nota 97 |
| SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO | 480 | 75 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 500 mg/kg | Nota 15 |

| Categoría de Alimentos No. 05.1.2 | | Mezclas de cacao (jarabes) | |
|---|----------------------------|-----------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | Nota 97 |
| ALITAME | 956 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 300 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 250 mg/kg | Notas 17 y 127 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 50 mg/kg | Nota 8 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | Nota 97 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 500 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 80 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | Nota 97 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 500 mg/kg | Nota 15 |

| Categoría de Alimentos No. 05.1.3 | | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao | |
|--|--------------------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 1000 mg/kg | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 200 mg/kg | Nota 1 |
| ALITAME | 956 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 3000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 300 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|----------------------------------|------------|----------|
| CAROTENOS VEGETALES | 160a ⁱⁱ | 1000 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 500 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| EDTAs | 385, 386 | 50 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 50 mg/kg | Nota 8 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 100 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 1000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | |
| SORBATOS | 200 ⁱ , 201, 202, 203 | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | Nota 169 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 500 mg/kg | Nota 15 |

| Categoría de Alimentos No. 05.1.4 | | Productos de cacao y chocolate | |
|--|--|---------------------------------------|----------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE DE CASTOR | 1503 | 350 mg/kg | |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 500 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 3000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 300 mg/kg | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 , 130 y 141 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CAROTENOIDES | 160a ⁽ⁱ⁾ , 160a ⁽ⁱⁱⁱ⁾ , 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a ⁱⁱ | 1000 mg/kg | |
| CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA | 901 | BPM | Nota 3 |
| CERA DE CANDELILLA | 902 | BPM | Nota 3 |
| CERA DE CARNAUBA | 903 | 5000 mg/kg | Nota 3 |
| CICLAMATOS | 952 | 500 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 25 mg/kg | Nota 8 y 183 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------------------------------------|----------------------------|-------------|---------------------|
| GOMA LACA | 904 | BPM | Nota 3 |
| INDIGOTINA | 132 | 450 mg/kg | |
| MALTOL | 636 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 80 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 80 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 50000 mg/kg | Nota 101 |
| PONCEAU 4R | 124 | 300 mg/kg | Nota 183 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 500 mg/kg | |
| SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFÁTIDICO | 442 | 700 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 800 mg/kg | |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15, 130 y 141 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 750 mg/kg | Nota 15 |

| Categoría de Alimentos No. 05.1.5 | | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | |
|--|--------------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 500 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 3000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 300 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARMINES | 120 | 300 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA | 901 | BPM | Nota 3 |
| CERA DE CANDELILLA | 902 | BPM | Nota 3 |
| CERA DE CARNAUBA | 903 | 5000 mg/kg | Nota 3 |
| CICLAMATOS | 952 | 500 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA | 163(ii) | 200 mg/kg | Nota 181 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|-------------------------|--------------|----------|
| (ENOCIANINA) | | | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 25 mg/kg | Nota 8 |
| GOMA LACA | 904 | BPM | Nota 3 |
| HIDROXIBENZOATOS, P- | 214, 218 | 300 mg/kg | Nota 27 |
| INDIGOTINA | 132 | 450 mg/kg | |
| MALTOL | 636 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 80 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 100 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 1000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 500 mg/kg | |
| SALES AMONICAS DEL ACIDO FOSFATIDICO | 442 | 10,000 mg/kg | |
| SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 500 mg/kg | Nota 113 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 800 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 500 mg/kg | Nota 15 |

| | | | |
|--|--------------------|--|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 05.2 | | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc. | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE DE CASTOR | 1503 | 500 mg/kg | |
| ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD) | 905d | 2000 mg/kg | Nota 3 |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 200 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 300 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 300 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 400 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 300 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | 50 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--------------------------------------|-------------|----------------|
| CARMINES | 120 | 300 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 500 mg/kg | |
| CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA | 901 | BPM | Nota 3 |
| CERA DE CANDELILLA | 902 | BPM | Nota 3 |
| CERA DE CARNAUBA | 903 | 5000 mg/kg | Nota 3 |
| CERA MICROCRISTALINA | 905ci | BPM | Nota 3 |
| CICLAMATOS | 952 | 500 mg/kg | Notas 17 y 156 |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 20000 mg/kg | |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 350 mg/kg | Nota 29 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| GOMA LACA | 904 | BPM | Nota 3 |
| HIDROXIBENZOATOS, P- | 214, 218 | 1500 mg/kg | Nota 137 |
| INDIGOTINA | 132 | 450 mg/kg | |
| MALTOL | 636 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 300 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 300 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 330 mg/kg | Nota 158 |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 200 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 1000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 300 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 1000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 348 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 500 mg/kg | Nota 163 |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | BPM | |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO) | 556 | BPM | |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------|--|------------|--|
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 1800 mg/kg | Nota 164 |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 5000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337 | BPM | FDA 184.1099 (solo para ácido tartárico) |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 500 mg/kg | Nota 15 |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 05.2.1 | | Caramelos duros | |
|---|--|------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 500 mg/kg | Nota 156 |
| ACIDO TANICO | 181 | 130 mg/kg | FDA 184. 1097 |
| ACIDO TANICO | 181 | 130 mg/kg | FDA 184. 1097 |
| ASPARTAME | 951 | 3000 mg/kg | Nota 148 |
| AZUL PATENTE V | 131 | 50 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILA Y CLOROFILINA | 141i, 141ii | 700 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | 300 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163ii | 500 mg/kg | Nota 181 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 200 mg/kg | Nota 8 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 20000 mg/kg | Nota 33 |
| LICOPENOS | 160d(i), (ii), (iii) | BPM | FDA 73.585 |
| NEHOESPERIDINA-DIHIDROCALCONA | 959 | 150 mg/kg | Directiva 94/35/CE |
| ROJO DE AZORRUBINA | 122 | 50 mg/kg | Directiva 94/36/EC |

| | | | |
|--------------|--------|------------|--|
| (CARMOISINA) | | | |
| SACARINA | 954 | 3000 mg/kg | |
| TALCO | 553iii | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 05.2.2 | | Caramelos blandos | |
|---|--|-----------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 1000 mg/kg | Nota 156 |
| ASPARTAME | 951 | 3000 mg/kg | Nota 148 |
| AZUL PATENTE V | 131 | 50 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILA Y CLOROFILINA | 141i, 141ii | 100 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | 300 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| DIACETATO DE SODIO | 262ii | 1000 mg/kg | |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163ii | 500 mg/kg | Nota 181 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 200 mg/kg | Nota 8 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 20000 mg/kg | Nota 33 |
| LICOPENOS | 160d(i), (ii), (iii) | BPM | FDA 73.585 |
| NEHOESPERIDINA-DIHIDROCALCONA | 959 | 150 mg/kg | Directiva 94/35/CE |
| ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA) | 122 | 50 mg/kg | Directiva 94/36/EC |
| SACARINA | 954 | 500 mg/kg | |
| TALCO | 553iii | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 05.2.3 | | Turrón y mazapán | |
|-----------------------------------|-----|-----------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 1000 mg/kg | |

| | | | |
|--|------|------------|--------|
| ASPARTAME | 951 | 3000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 100 mg/kg | Nota 8 |
| SACARINA | 954 | 500 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 05.3 | | Goma de mascar | |
|---|--------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE DE CASTOR | 1503 | 2100 mg/kg | |
| ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD) | 905d | 20,000 mg/kg | |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 5000 mg/kg | |
| ACIDO GLUCONICO | 574 | BPM | Directiva 95/2/CE |
| ACIDO SULFURICO | 513 | BPM | Directiva 95/2/CE |
| ACIDOS GRASOS | 570 | BPM | Directiva 95/2/CE |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 200 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 300 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 300 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| ARGON | 938 | BPM | Directiva 95/2/CE |
| ASPARTAME | 951 | 10000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 300 mg/kg | |
| AZUL PATENTE V | 131 | 300 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| BETA CICLODEXTRINA | 459 | 20000 mg/kg | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 400 mg/kg | Nota 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 400 mg/kg | Nota 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | 300 mg/kg | |
| CARBAMIDA (SOLO PARA GOMA DE MASCAR SIN AZUCAR AÑADIDO) | 927b | 30000 mg/kg | Directiva 95/2/CE |
| CARBON VEGETAL | 153 | BPM | Directiva 94/36/CE |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 178 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 500 mg/kg | |
| CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA | 901 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|-------------|--------------------------------|
| CERA DE CANDELILLA | 902 | BPM | |
| CERA DE CARNAUBA | 903 | 1200 mg/kg | Nota 3 |
| CERA MICROCRISTALINA | 905ci | 20000 mg/kg | Nota 3 |
| CICLAMATOS | 952 | 3000 mg/kg | Nota 17 |
| CITRATO DE ESTEARILO | 484 | 15000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | 20000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | 20000 mg/kg | |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINA | 141i, 141ii | 700 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | 300 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 100 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 2000 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | BPM | |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 20000 mg/kg | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 50000 mg/kg | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA | 163ii | 500 mg/kg | Nota 181 Directiva 94/36/CE |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 500 mg/kg | Nota 8 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 20000 mg/kg | Nota 33 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 1000 mg/kg | Nota 130 |
| GLICINA Y SU SAL SODICA | 640 | BPM | Directiva 95/2/CE |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|-------------------------|-------------|--------------------|
| GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL) | 1521 | 20000 mg/kg | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 3500 mg/kg | Nota 26 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 3500 mg/kg | Nota 26 |
| GOMA LACA | 904 | BPM | Nota 3 |
| HELIO | 939 | BPM | Directiva 95/2/CE |
| HIDROGENO | 949 | BPM | Directiva 95/2/CE |
| HIDROXIBENZOATOS, P | 214, 218 | 1500 mg/kg | Nota 27 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| LICOPENOS | 160d(i), (ii), (iii) | BPM | FDA 73.585 |
| LUTEINA | 161b | 300 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| MALTOL | 636 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 300 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 300 mg/kg | |
| NEOHESPERIDINA (CON AZÚCAR AÑADIDO) | 959 | 150 mg/kg | Directiva 94/35/CE |
| NEOHESPERIDINA (SIN AZÚCAR AÑADIDO) | 959 | 400 mg/kg | Directiva 94/35/CE |
| NEOTAMO | 961 | 1000 mg/kg | |
| OXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 10000 mg/kg | |
| OXIGENO | 948 | BPM | Directiva 95/2/CE |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | |
| POLIVINILPIRROLIDONA | 1201 | 10000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 300 mg/kg | |
| RESINA DE GUAYACO | 314 | 1500 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 1000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 467 mg/kg | |
| ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA) | 122 | 50 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| SACARINA | 954 | 2500 mg/kg | |
| SALES MAGNESICAS DE ACIDOS GRASOS | 470b | BPM | Directiva 95/2/CE |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | BPM | |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO) | 556 | BPM | |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------------------|---------------------------------------|-------------|--------------------|
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 5000 mg/kg | |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 10000 mg/kg | |
| TALCO | 553iii | BPM | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TARTRATO CALCICO | 354 | BPM | Directiva 95/2/CE |
| TARTRATOS | 334-335i, 335ii-336i, 336ii-337 | BPM | Directiva 95/2/CE |
| TBHQ | 319 | 400 mg/kg | Nota 130 |
| TOCOFEROLES | 307a 307b, 307c | 1500 mg/kg | |
| VERDE S (VERDE BRILLANTE BS) | 142 | 300 mg/kg | Directiva 94/36/CE |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 300 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 05.4 | | Decoraciones (p. ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | |
|--|--------------------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE DE CASTOR | 1503 | 2000 mg/kg | |
| ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD) | 905d | 2,000 mg/kg | Nota 3 |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 500 mg/kg | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 200 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 300 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aai | 20000 mg/kg | |
| CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA | 901 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|-------------------------|-------------|----------------|
| CERA DE CANDELILLA | 902 | BPM | |
| CERA DE CARNAUBA | 903 | 4000 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 500 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 500 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | BPM | |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 40000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 50 mg/kg | Nota 8 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| GOMA LACA | 904 | BPM | |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 500 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 100 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 100 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 1000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 500 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 1000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| TOCOFEROLES | 307a 307b, 307c | 500 mg/kg | Nota 15 |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 06.1 | | Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz | |
|--|------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD) | 905d | 800 mg/kg | Nota 98 |
| ACETATO DE SODIO | 262i | 6,000 mg/kg | |
| ALFA AMILASA (ASPERGILLUS | 1100 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|------|------------|----------------|
| ORYSAE VAR.) | | | |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | 2220 mg/kg | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| GOMA GUAR | 412 | BPM | |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | 2000 mg/kg | |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO) | 556 | 2000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 06.2 | | Harinas y almidones | |
|---|------------------------------------|------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATO DE SODIO | 262i | 6000 mg/kg | |
| ÁCIDO CLORHÍDRICO | 507 | BPM | |
| ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.) | 1100 | BPM | |
| ALFA AMILASA (BACILLUS SUBTILIS) | 1100 | BPM | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | FDA 184.1751 |
| ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 3000 mg/kg | Nota 186 |
| LECITINA | 322 | 5000 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 300 mg/kg | |
| PROPIONATO CÁLCICO | 282 | 1000 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 500 mg/kg | Nota 6 |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 6000 mg/kg | Nota 45 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 600 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 06.2.1 | | Harinas | |
|--|------------|------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 300 mg/kg | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | 300 mg/kg | |
| ASCORBATO DE POTASIO | 303 | 300 mg/kg | |
| AZODICARBONAMIDA | 927a | 45 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|-------------|---|
| CARBONATO ACIDO DE SODIO | 500ii | 45000 mg/kg | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | 10000 mg/kg | |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | 1500 mg/kg | |
| CLORO | 925 | 2500 mg/kg | Nota 87 |
| DIÓXIDO DE CLORO | 926 | 2500 mg/kg | Nota 87 |
| DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO) | 551 | BPM | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDO GRASOS DEGLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS | 475 | 10000 mg/kg | |
| ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO | 476 | 5000 mg/kg | |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 45000 mg/kg | Nota 29 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 11900 mg/kg | |
| L-CISTEINA | 910 | 90 mg/kg | RTCA 67.01.15:06 Harinas. Harina de trigo fortificada. Especificaciones |
| OXIDASA DE GLUCOSA | 1102 | 780 mg/kg | |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| PAPAINA | 1101ii | BPM | |
| PERÓXIDO DE BENZOILO | 928 | 66 mg/kg | |
| PERÓXIDOS DE ACETONA | 929 | BPM | |
| SULFATO CÁLCICO | 516 | BPM | Nota 57 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 200 mg/kg | Nota 44 |

| Categoría de Alimentos No. 06.2.2 | | Almidones | |
|--|---|-----------------------|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALFA AMILASA (CARBOHYDRASA) (BACILLUS LICHENIFORMIS) | 1100 | BPM | |
| HIDROXIDO DE SODIO | 524 | BPM | |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | BPM | Notas 6 y 26 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Nota 44 |

| Categoría de Alimentos No. 06.3 | | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | |
|--|--------------------------------|---|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 1200 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 200 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | 50 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 200 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 200 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 400 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | 6500 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | 2500 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | BPM | FDA 73.600 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 5000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 200 mg/kg | Nota 10 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 75 mg/kg | Nota 8 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 350 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---------------------|------------------------|------------|-------------|
| MARRON HT | 155 | 200 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 160 mg/kg | |
| OLEORESINA TUMERICA | 100ii | BPM | FDA 73. 615 |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 75 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 100 mg/kg | |
| SUCRALOSA | 955 | 1000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 85 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 06.4.1 | | Pastas y fideos frescos y productos similares | |
|---|------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATO DE SODIO | 262i | BPM | |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 200 mg/kg | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ÁCIDO FUMÁRICO | 297 | 600 mg/kg | |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | 200 mg/kg | |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | 200 mg/kg | |
| CARBONATO ACIDO DE SODIO | 500ii | BPM | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | 50000 mg/kg | |
| CARRAGENINA Y SUS SALES | 407 | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460 i | BPM | |
| CURDLAN | 424 | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN | 1412 | 200 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN | 1413 | 200 mg/kg | |

| | | | |
|---------------------------------|------------------------------------|-------------|---------|
| FOSFATADO | | | |
| GLICEROL | 422 | BPM | |
| GLUCONO DELTA LACTONA | 575 | BPM | |
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA XANTANA | 415 | 10000 mg/kg | |
| LACTATO DE SÓDIO | 325 | 2400 mg/kg | |
| LECITINA | 322 | BPM | |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | BPM | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 20000 mg/kg | |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 470 mg/kg | Nota 6 |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | BPM | Nota 45 |

| Categoría de Alimentos No. 06.4.2 | | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | |
|---|--------------------|---|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATO DE SODIO | 262i | 6000 mg/kg | |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 200 mg/kg | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ÁCIDO FUMÁRICO | 297 | 600 mg/kg | |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 200 mg/kg | Nota 1 |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.) | 1100 | BPM | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | 8330 mg/kg | Nota 37 |
| ALGINATO DE AMONIO | 403 | 1000 mg/kg | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 200 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | 200 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--------|-------------|---------|
| ASCORBATO CALCICO | 302 | 200 mg/kg | |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CARBONATO ADICO DE SODIO | 500ii | BPM | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | 2600 mg/kg | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | 2600 mg/kg | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | 50000 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aai | 1000 mg/kg | |
| CARRAGENINA Y SUS SALES | 407 | 8330 mg/kg | Nota 37 |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| CLOROFILAS | 140 | BPM | |
| CLORURO DE POTASIO | 508 | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 20 mg/kg | Nota 8 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN | 1412 | 200 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO | 1413 | 200 mg/kg | |
| GLUCONATO SODICO | 576 | BPM | |
| GLUTAMATO MONOSÓDICO | 621 | BPM | |
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA XANTANA | 415 | 10000 mg/kg | |
| INOSINATO DISÓDICO, 5'- | 631 | BPM | |
| LACTATO DE SÓDIO | 325 | 2400 mg/kg | |
| LECITINA | 322 | 5000 mg/kg | |
| MANITOL | 421 | BPM | |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | 30000 mg/kg | |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO | 440 | BPM | |

| | | | |
|---|----------------------------|------------|---------|
| AMIDADA) | | | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | |
| SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH4, Ca, K, Na) | 470i | BPM | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SULFATO CÁLCICO | 516 | 5000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 2000 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 06.4.3 | | Pastas y fideos precocidos y productos similares | |
|---|--------------------------------------|--|-----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 200 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 153 |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | Notas 153 y 178 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 50 mg/kg | Nota 153 |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 20 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 5000 mg/kg | Notas 2 y 153 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 20 mg/kg | Nota 8 y 153 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------|--|-------------|----------------|
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | Nota 153 |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 20000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 20 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 1000 mg/kg | Nota 45 |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 06.5 | | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca) | |
|--|--------------------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 5500 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 150 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 50 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 150 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 2 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 90 mg/kg | Notas 2, 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CARMINES | 120 | 150 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 |
| CICLAMATOS | 952 | 250 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--|-------------|-------------------|
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| EDTAs | 385, 386 | 315 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 10000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Notas 2 y 10 |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 40000 mg/kg | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DEGLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS | 475 | 5000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | BPM | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 90 mg/kg | Notas 2, 15 y 130 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 165 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 150 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| NISINA | 234 | 3 mg/kg | Nota 28 |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 75 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------|--|------------|-------------------------------------|
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 100 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 2860 mg/kg | Nota 45 |
| TAUMATINA | 957 | 5 mg/kg | Nota 143 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | BPM | FDA 182.3890, 184.1890, 182.8890 |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 06.6 | | Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral) | |
|---|--------------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 1000 mg/kg | Nota 1 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 100 mg/kg | Nota 8 |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 1600 mg/kg | Nota 6 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | Nota 2 |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 500 mg/kg | Nota 72 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |

| | | | |
|-------------|------------------------|------------|---------|
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 5 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 06.7 | | Tortas de arroz (sólo del tipo oriental) | |
|---------------------------------|--------|--|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| SUCRALOSA | 955 | 600 mg/kg | Nota 72 |
| TALCO | 553iii | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 06.8 | | Bebidas a base de soja (excluidos los productos de la categoría de alimentos 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10) manteniendo el nivel del edulcorante. | |
|---------------------------------|-----|--|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 200 mg/kg | Nota 26 |

| Categoría de Alimentos No. 07.0 | | Productos de panadería | |
|----------------------------------|-----------------------|------------------------|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 521 | BPM | FDA 182.1131 |
| ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD) | 905d | 3,000 mg/kg | Nota 125 |
| ACIDO TANICO | 181 | 100 mg/kg | FDA 184. 1097 |
| ACIDO TANICO | 181 | 100 mg/kg | FDA 184. 1097 |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 500 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CERA DE CARNAUBA | 903 | BPM | Nota 3 |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--|-------------|---------------|
| DIACETATO DE SODIO | 262ii | 4000 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 1000 mg/kg | Notas 10 y 15 |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 15000 mg/kg | Notas 11 y 72 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DEGLICEROL | 472e | 20000 mg/kg | |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | BPM | Nota 33 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| PIMARICINA (NATAMICINA) | 235 | BPM | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 10000 mg/kg | Nota 45 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 07.1 | | Pan y productos de panadería ordinaria | |
|--|-------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 1000 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 200 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 4000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 100 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | BPM | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 3000 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 10000 mg/kg | |

| | | | |
|---|-------------|-------------|--------|
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 6000 mg/kg | |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| NEOTAMO | 961 | 70 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 10000 mg/kg | |
| SUCRALOSA | 955 | 650 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 07.1.1 | | Panes y panecillos | |
|---|--------------------------------------|-----------------------|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE MINERAL (MEDIA Y BAJA VISCOSIDAD, CLASE I) | 905e | 3,000 mg/kg | Notas 36 y 126 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 35 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 35 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 07.1.2 | | "Crackers", excluidos los "crackers" dulces | |
|--|--------------------------------------|---|---|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 200 mg/kg | Nota 178 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 |
| CAROTENOS, VEGETALES | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 500 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | Nota 11 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | BPM | Nota 42 FDA 182.3225 182.3640 182.3795 182.3089 |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 10000 mg/kg | Nota 29 |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

| Categoría de Alimentos No. 07.1.3 | | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses, etc.) | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | Nota 11 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 15 mg/kg | |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 10000 mg/kg | Nota 29 |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

| Categoría de Alimentos No. 07.1.4 | | Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado | |
|--|--------------------------------------|---|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 178 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | Nota 116 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 200 mg/kg | Nota 8 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | Nota 11 |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 10000 mg/kg | Nota 29 |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

| Categoría de Alimentos No. 07.1.5 | | Panes y bollos dulces al vapor | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|-------------------------|-------------|---------|
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 200 mg/kg | Nota 8 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | Nota 11 |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 10000 mg/kg | Nota 29 |

| Categoría de Alimentos No. 07.1.6 | | Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria | |
|--|--------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 10000 mg/kg | Nota 6 |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | 50000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | BPM | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | Nota 11 |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | Nota 11 |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | BPM | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 200 mg/kg | Nota 8 |

| Categoría de Alimentos No. 07.2 | | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas | |
|--|--------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTASICO | 950 | 1000 mg/kg | Nota 165 |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 200 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 50 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1700 mg/kg | Nota 165 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 200 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 200 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA | 901 | BPM | Nota 3 |
| CERA DE CANDELILLA | 902 | BPM | Nota 3 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|---|-------------|---------------|
| CICLAMATOS | 952 | 1600 mg/kg | Nota 17 y 165 |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 200 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | BPM | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 10000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 20000 mg/kg | |
| ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS | 475 | 5000 mg/kg | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | |
| GOMA LACA | 904 | BPM | Nota 3 |
| MALTOL | 636 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 200 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 200 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 80 mg/kg | Nota 165 |
| NISINA | 234 | 250 mg/kg | Nota 28 |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 100 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 170 mg/kg | Nota 165 |
| SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 1000 mg/kg | Nota 77 y 113 |
| SUCRALOSA | 955 | 700 mg/kg | Nota 165 |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 10000 mg/kg | |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 10000 mg/kg | Nota 29 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Nota 44 |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 07.2.1 | | Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema) | |
|--|--------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|---------------------|-------------|---|
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 5500 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 20000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 2200 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | BPM | Nota 42 FDA 182.3225 182.3640 182.3795 182.3089 |

| | | | |
|--|-------------|--|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 07.2.2 | | Otros productos de panadería fina (p. ej., “donuts”, panecillos dulces, “scones” (bollos ingleses) y “muffins”) | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 5000 mg/kg | |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 10000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |

| | | | |
|--|-------------|--|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 07.2.3 | | Mezclas para panadería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques) | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 1000 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 15300 mg/kg | Nota 29 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 10000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |

| | | | |
|--|------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 08.0 | | Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 200000 mg/kg | Nota 16 |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| DIACETATO DE SODIO | 262ii | 1000 mg/kg | |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA XANTANA | 415 | BPM | |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | Nota 16 |

| | | | |
|-----------|-----|-----------|---------|
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| NISINA | 234 | 500 mg/kg | Nota 28 |

| Categoría de Alimentos No. 08.1 | | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | |
|---|------|--|----------------------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 2000 mg/kg | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 4 y 16 |
| BICARBONATO DE SODIO | 500 | 5000 mg/kg | FSIS Directiva 7120.1 rev 9 USDA |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CARRAGENINA Y SUS SALES | 407 | BPM | |
| CLORURO DE AMONIO | 510 | BPM | FDA 184.1138 |
| GLUTAMATO MONOAMÓNICO | 624 | BPM | |
| GLUTAMATO MONOSÓDICO | 621 | BPM | |
| LACTATO DE SÓDIO | 325 | 20000 mg/kg | |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 08.1.1 | | Carne fresca, incluida las de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | |
|-----------------------------------|---------|--|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATO DE SODIO | 262i | BPM | |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 2000 mg/kg | |
| ACIDO ERITORBICO | 315 | 500 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | Nota 16 |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | Nota 16 |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | 500 mg/kg | |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | Nota 16 |
| BROMELINAS (PROTEASAS) | 1101iii | BPM | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | Nota 16 |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | Nota 16 |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------------------------------|--|-------------|----------------------------|
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 4 y 16 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 5000 mg/kg | Nota 16 |
| CELULOSA EN POLVO | 460(ii) | BPM | Nota 16 |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460(i) | BPM | Nota 16 |
| CITRATO TRISODICO | 331(iii) | 5000 mg/kg | FDA 184.1751 |
| CLOROFILAS | 140 | BPM | Notas 4 y 16 |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | 2260 mg/kg | FDA 184.1426 |
| CLORURO DE POTASIO | 508 | BPM | |
| CLORURO CÁLCICO | 509 | 2500 mg/kg | FDA 184.1193 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | Nota 16 |
| DIÓXIDO DE TITANIO | 171 | 10000 mg/kg | Nota 16 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | Nota 16 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 3000 mg/kg | Nota 33, FDA 7120.1 Rev. 9 |
| GOMA DE TRAGACANTO | 413 | BPM | Nota 16 |
| PAPAINA | 1101(ii) | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 08.1.2 | | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | |
|--|------------|--|------------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 100 mg/kg | Nota 15 |
| ÁCIDO ERITORBICO | 315 | 400 mg/kg | FSIS 7120.1 rev 9 USDA |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | 6000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------------------------------|--|-------------|-------------------|
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | BPM | |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | 1500 mg/kg | |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | |
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | Notas 4, 16 y 117 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 100 mg/kg | Nota 117 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aaii | 20 mg/kg | Nota 117 |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| CITRATO DE ISOPROPILO | 384 | 200 mg/kg | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | FDA 184.1751 |
| CITRATOS DE CALCIO | 333 | BPM | FDA 184.1195 |
| CLOROFILAS | 140 | 1000 mg/kg | Nota 94 |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | FDA 184.1426 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| DIÓXIDO DE TITANIO | 171 | 10000 mg/kg | Nota 94 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 2200 mg/kg | Nota 33 |
| GOMA DE TRAGACANTO | 413 | BPM | |

| | | | |
|--|------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 08.2 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACIDO TANICO | 181 | 10 mg/kg | FDA 184. 1097 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-------------------------|--------------------------------------|------------|---------------------|
| ACIDO TANICO | 181 | 10 mg/kg | FDA 184. 1097 |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 3000 mg/kg | Nota 1 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 16 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130, 167 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 5000 mg/kg | Nota 16 |
| DIACETATO DE SODIO | 262(ii) | 2500 mg/kg | FDA 184.1754 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| GLUTAMATO MONOSODICO | 621 | BPM | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101(i), 101(ii) | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| TBHQ | 319 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130, 167 |

| | | | |
|--|--|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 08.2.1 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| FOSFATOS | 338; 339i- iii; 340i-iii;341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii;452i-v; 542 | 2200 mg/kg | Nota 33 |

| | | | |
|--|---|--|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 08.2.1.1 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, | BPM | Nota 33 |

| | | | |
|----------|--|-----------|---------|
| | 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | | |
| NITRATOS | 251, 252 | 500 mg/kg | Nota 30 |
| NITRITOS | 249, 250 | 200 mg/kg | Nota 32 |

| | | | |
|--|--------------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 08.2.1.2 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Notas 3 y 13 |
| CITRATO DE ISOPROPILO | 384 | 200 mg/kg | |
| NITRATOS | 251, 252 | 450 mg/kg | Nota 30 |
| NITRITOS | 249, 250 | 200 mg/kg | Nota 32 |
| PIMARICINA (NATAMICINA) | 235 | 6 mg/kg | |

| | | | |
|--|------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 08.2.1.3 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar Térmica-mente, en piezas enteras o en cortes | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| NITRATOS | 251, 252 | 450 mg/kg | Nota 30 |
| NITRITOS | 249, 250 | 130 mg/kg | Nota 32 |

| | | | |
|--|--|---|----------------------------|
| Categoría de Alimentos No. 08.2.2 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 4000 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 5000 mg/kg | |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, | 5000 mg/kg | Nota 33, FDA 7120.1 Rev. 9 |

| | | | |
|---|---|------------|---------|
| | 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | | |
| ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO) | 316 | 500 mg/kg | |
| NITRATOS | 251, 252 | 365 mg/kg | Nota 30 |
| NITRITOS | 249, 250 | 170 mg/kg | Nota 32 |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 5000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 08.2.3 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes | |
|-----------------------------------|--|--|----------------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD) | 905d | 950 mg/kg | Nota 3 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 5000 mg/kg | Nota 33, FDA 7120.1 Rev. 9 |
| NITRATOS | 251, 252 | 220 mg/kg | Nota 30 |
| NITRITOS | 249, 250 | 170 mg/kg | Nota 32 |

| Categoría de Alimentos No. 08.3 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados | |
|---------------------------------|--------------------|---|---------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 3000 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130, 162 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--|------------|---------------------|
| DIACETATO DE SODIO | 262ii | 2500 mg/kg | FDA 184.1754 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 2200 mg/kg | Nota 33 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| GLUTAMATO MONOSODICO | 621 | BPM | |
| ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO) | 316 | 500 mg/kg | |
| NITRITOS | 249, 250 | 130 mg/kg | Nota 32 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| TBHQ | 319 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130, 167 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 3000 mg/kg | |

| | | | |
|--|------------|--|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 08.3.1 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aai | 20 mg/kg | Nota 118 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | Nota 16 |

| | | | |
|--|------------------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 08.3.1.1 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 16 |
| CARMINES | 120 | 200 mg/kg | Nota 118 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), | 20 mg/kg | Nota 118 |

| | | | |
|----------|------------|-----------|---------|
| | 160e, 160f | | |
| NITRATOS | 251, 252 | 500 mg/kg | Nota 30 |

| Categoría de Alimentos No. 08.3.1.2 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), y secos y sin tratar térmicamente | |
|--|--------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 135 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Notas 3 y 13 |
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 20 mg/kg | |
| CITRATO DE ISOPROPILO | 384 | 200 mg/kg | |
| NITRATOS | 251, 252 | 365 mg/kg | Nota 30 |
| PIMARICINA (NATAMICINA) | 235 | 20 mg/kg | Notas 3 y 81 |

| Categoría de Alimentos No. 08.3.1.3 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente | |
|--|--------------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 16 |
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 20 mg/kg | |
| NITRATOS | 251, 252 | 365 mg/kg | Nota 30 |

| Categoría de Alimentos No. 08.3.2 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | |
|--|--------------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 16 |
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 |
| EDTAs | 385, 386 | 35 mg/kg | Nota 21 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------------------|--|------------|---|
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 4000 mg/kg | |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 5000 mg/kg | Nota 33 FDA 7120.1 Rev. 9 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 100 mg/kg | Notas 26 y 202 |
| NITRATOS | 251, 252 | 365 mg/kg | Nota 30 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 25 mg/kg | |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | BPM | Nota 3 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | BPM | FDA 182.3089, 182.3795, 182.3640, 182.3225 |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 5000 mg/kg | |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 5 mg/kg | Nota 6 |
| TALCO | 553iii | BPM | |
| TARTRACINA | 102 | BPM | FDA 74.705 |

| Categoría de Alimentos No. 08.3.3 | | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados | |
|--|--------------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD) | 905d | 950 mg/kg | Nota 3 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 16 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 5000 mg/kg | Nota 16 |
| NITRATOS | 251, 252 | 365 mg/kg | Nota 30 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | Nota 16 |

| Categoría de Alimentos No. 08.4 | | Tripas comestibles (p. ej., para embutidos) | |
|--|------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--|------------|-----------------|
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 16 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 5000 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 5000 mg/kg | Nota 10 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 1100 mg/kg | Nota 33 |
| HIDROXIBENZOATOS, P- | 214, 218 | 100 mg/kg | Nota 138 |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | BPM | Nota 16 |
| NITRATOS | 251, 252 | 150 mg/kg | Nota 30 |
| NITRITOS | 249, 250 | 130 mg/kg | Nota 32 |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 1000 mg/kg | Nota 72 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 1500 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO) | 556 | BPM | Notas 3, 6, 174 |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | BPM | Nota 3, 6, 174 |

| | | | |
|--|------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 09.1 | | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--------|-------------|-------------------------|
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 200 mg/kg | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ACIDO ERITORBICO | 315 | BPM | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARREGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | Nota 16 |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | Nota 16 |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | 200 mg/kg | |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | BPM | |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | Nota 16 |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | Nota 16 |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | BPM | Nota 16 |
| CELULOSA EN POLVO | 460ii | BPM | Nota 16 |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | Nota 16 |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | FDA 184.1751 |
| CITRATOS DE CALCIO | 333 | BPM | FDA 184.1195 |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | Nota 16 FDA 184.1426 |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 30000 mg/kg | Nota 16 |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | Notas 3,4,16 y 50 |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | Notas 3 y 50 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | Nota 16 |
| GLUCONATO SODICO | 576 | BPM | |
| GLUCONO DELTA LACTONA | 575 | 100 mg/kg | |
| NITROGENO | 941 | BPM | Nota 59 |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 09.1.1 | | Pescado fresco | |
|--|------------------------|------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 300 mg/kg | Nota 50 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Notas 4, 16 y 50 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 300 mg/kg | Notas 4, 16, 50 |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | Nota 50 |
| CARMINES | 120 | 300 mg/kg | Notas 4, 16 y 50 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), | 300 mg/kg | |

| | | | |
|-----------------------|--------------------|-------------|---------|
| | 160e, 160f | | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a ⁱⁱ | BPM | Nota 50 |
| CLOROFILAS | 140 | BPM | Nota 50 |
| COLOR CAMELO, CLASE I | 150a | BPM | Nota 50 |
| DIÓXIDO DE TITANIO | 171 | 10000 mg/kg | Nota 50 |
| MARRON HT | 155 | 300 mg/kg | Nota 50 |

| Categoría de Alimentos No. 09.1.2 | | Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos | |
|-----------------------------------|--|---|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Notas 4 y 16 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | Nota 16 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | Nota 16 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a ⁱⁱ | BPM | Nota 16 |
| CLOROFILAS | 140 | BPM | Nota 16 |
| COLOR CAMELO, CLASE I | 150a | BPM | Nota 16 |
| DIÓXIDO DE TITANIO | 171 | 10000 mg/kg | Nota 16 |
| MARRON HT | 155 | 300 mg/kg | Nota 16 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 100 mg/kg | Nota 44 |

| Categoría de Alimentos No. 09.2 | | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | |
|---------------------------------|------|---|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 200 mg/kg | Nota 144 |
| ACETATO DE SODIO | 262i | BPM | |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | |
| ÁCIDO ASCORBICO | 300 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ÁCIDO FUMÁRICO | 297 | BPM | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|------|--------------|-------------------------|
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | |
| ASPARTAME | 951 | 300 mg/kg | Nota 144 |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | 5000 mg/kg | Nota 36 |
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | 10000 mg/kg | |
| CLORURO DE POTASIO | 508 | BPM | |
| CLORURO CÁLCICO | 509 | 10000 mg/kg | Nota 58 FDA 184.1193 |
| CLORURO DE AMONIO | 510 | BPM | FDA 184.1138 |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 30000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | Nota 50 |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | Nota 50 |
| CURCUMINA | 100i | 500 mg/kg | |
| DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO | 1400 | BPM | |
| ERITRITHOL | 968 | 200000 mg/kg | |
| FUMARATO DE SODIO | 365 | BPM | |
| GLICEROL | 422 | BPM | |
| GLUCONATO SODICO | 576 | BPM | |
| GLUTAMATO MONOSÓDICO | 621 | BPM | |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | |
| INOSINATO DISODICO, 5'- | 631 | BPM | |
| LACTATO CÁLCICO | 327 | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| LACTATO DE SÓDIO | 325 | BPM | |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | 10000 mg/kg | |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 1500 mg/kg | Nota 6 |

| | | | |
|--|------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 09.2.1 | | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros con-gelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 400 mg/kg | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ACIDO ERITORBICO | 315 | 1500 mg/kg | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | Notas 3 y 53 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--------------------------------------|-------------|----------------|
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | 5000 mg/kg | |
| ALGINATO DE AMONIO | 403 | 1000 mg/kg | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 200 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | Nota 95 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 95 |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | 400 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | Nota 95 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | Nota 95 |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | |
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | Nota 95 y 178 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM mg/kg | Nota 95 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aai | BPM | Nota 95 |
| CARRAGENINA Y SUS SALES | 407 | 5000 mg/kg | Nota 61 |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | FDA 184.1751 |
| CITRATOS DE CALCIO | 333 | BPM | FDA 184.1195 |
| CLOROFILAS | 140 | BPM | Nota 95 |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | FDA 184.1426 |
| CLORURO DE POTASIO | 508 | 30000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE I | 150a | BPM | Nota 95 |
| DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO | 1400 | 20000 mg/kg | Notas 3 y 53 |
| DIÓXIDO DE TITANIO | 171 | 10000 mg/kg | Nota 95 |
| EDTAs | 385, 386 | 75 mg/kg | Nota 21 |
| ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS | 472a | BPM | |
| ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL | 472c | BPM | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 1000 mg/kg | Nota 10 |

| | | | |
|--|---|-------------|----------------|
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | |
| GLICEROL | 422 | BPM | |
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | |
| HIDROXI PROPIL METILCELULOSA, (HIDROXIPROPILCELULOS, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)) | 461, 463, 464, 465 | BPM | |
| HIDRÓXIDO DE MAGNESIO | 528 | BPM | |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | Nota 95 |
| LECITINA | 322 | BPM | |
| MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL | 965 | BPM | |
| MANITOL | 421 | BPM | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | Nota 95 |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 500 mg/kg | Nota 95 |
| NITROGENO | 941 | BPM | Nota 59 |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | 20000 mg/kg | Nota 16 |
| POLIDEXTROSA A y N | 1200 | BPM | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 1000 mg/kg | Nota 95 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | Nota 95 |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SORBITOL, JARABE DE SORBITOL | 420i, 420ii | 2000 mg/kg | Notas 42, 143 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 100 mg/kg | Nota 44 y 139 |
| XILITOL | 967 | BPM | Notas 16 y 142 |

| | | | |
|--|-------------|--|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 09.2.2 | | Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATO DE ALMIDÓN | 1420 y 1421 | BPM | Nota 41 |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--------------------------------------|-------------|-------------------------|
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | Nota 61 |
| ACIDO ERITORBICO | 315 | BPM | Nota 15 |
| ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1422 | BPM | Nota 41 |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | 5000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | Notas 41 y 99 |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | Nota 41 |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | Nota 41 |
| ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO | 1401 | BPM | Nota 41 |
| ALMIDONES TRATADOS CON BASES | 1402 | BPM | Nota 41 |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 16 |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | 1000 mg/kg | Nota 70 |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | BPM | Nota 15 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | Nota 16 |
| CARBONATO ACIDO DE POTASIO | 501ii | BPM | Nota 41 |
| CARBONATO ACIDO DE SODIO | 500ii | BPM | Nota 41 |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | Nota 16 |
| CARBONATO DE AMONIO | 503i | BPM | Nota 41 |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | Nota 16 |
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | BPM | Nota 41 |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | Nota 41 |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | BPM | Notas 41 y 61 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 16, 95 y 178 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aii | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CARRAGENINA Y SUS SALES | 407 | BPM | Notas 41 y 61 |
| CELULOSA EN POLVO | 460ii | BPM | Nota 16 |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | Nota 61 FDA 184.1751 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|---------------------|-------------|-------------------------|
| CLOROFILAS | 140 | BPM | Nota 16 |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | Nota 16 FDA 184.1426 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | Nota 41 |
| DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO | 1400 | BPM | Nota 41 |
| DIÓXIDO DE TITANIO | 171 | 10000 mg/kg | Nota 16 |
| EDTAs | 385, 386 | 75 mg/kg | Nota 21 |
| ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS | 472a | BPM | Nota 16 |
| ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL | 472c | BPM | Nota 16 |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 1000 mg/kg | Nota 10 |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 190 mg/kg | Notas 6 y 41 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN | 1412 | BPM | Nota 41 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | Nota 41 |
| GLICEROL | 422 | BPM | Nota 16 |
| GLUTAMATO MONOPOTASICO | 622 | BPM | Nota 41 |
| GLUTAMATO MONOSÓDICO | 621 | BPM | Nota 41 |
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | Nota 16 |
| HIDROXI PROPIL METILCELULOSA, (HIDROXIPROPILCELULOS, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)) | 461, 463, 464, 465 | BPM | Nota 41 |
| HIDRÓXIDO DE MAGNESIO | 528 | BPM | Nota 16 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| LECITINA | 322 | BPM | Nota 41 |
| MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL | 965 | BPM | Nota 16 |
| MANITOL | 421 | BPM | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | Notas 41 y 61 |
| PONCEAU 4R | 124 | 500 mg/kg | Nota 16 y 95 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | Nota 16 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | Nota 16 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |

| | | | |
|-------------------------------|------------------|------------|---------------|
| SORBITOL Y JARABE DE SORBITOL | 420i, 420ii | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| TIODIPROPIONATOS | 388, 389 | 200 mg/kg | Notas 15 y 46 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | BPM | Nota 15 |
| XILITOL | 967 | BPM | Nota 16 y 142 |

| Categoría de Alimentos No. 09.2.3 | | Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | |
|--|--------------------------------|--|-------------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | Nota 16 |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | Nota 16 |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Notas 16 y 95 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | Nota 16 |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | Nota 16 |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | Nota 16 |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | BPM | Nota 16 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aii | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| CELULOSA EN POLVO | 460ii | BPM | Nota 16 |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | Nota 16 FDA 184.1751 |
| CLOROFILAS | 140 | BPM | Nota 16 |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | FDA 184.1426 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | Nota 16 |
| DIÓXIDO DE TITANIO | 171 | 10000 mg/kg | Nota 16 |
| ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS | 472a | BPM | Nota 16 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|---------------------|------------|---------------|
| ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL | 472c | BPM | Nota 16 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | Nota 16 |
| GLICEROL | 422 | BPM | Nota 16 |
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | Nota 16 |
| HIDROXI PROPIL METILCELULOSA, (HIDROXIPROPILCELULOS, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)) | 461, 463, 464, 465 | BPM | Nota 16 |
| HIDRÓXIDO DE MAGNESIO | 528 | BPM | Nota 16 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| LECITINA | 322 | BPM | Nota 16 |
| MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL | 965 | BPM | Nota 16 |
| MANITOL | 421 | BPM | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| PONCEAU 4R | 124 | 500 mg/kg | Nota 16 y 95 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | Notas 16 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | Nota 16 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SORBITOL Y JARABE DE SORBITOL | 420 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| XILITOL | 967 | BPM | Nota 16 y 142 |

| | | | |
|--|------------|--|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 09.2.4 | | Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y Equinodermos | |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 200 mg/kg | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--------------------|-----------|--------------|
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | 200 mg/kg | |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | FDA 184.1751 |
| CITRATOS DE CALCIO | 333 | BPM | FDA 184.1195 |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | FDA 184.1426 |
| ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS | 472a | BPM | |
| ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL | 472c | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | |
| GLICEROL | 422 | BPM | |
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | |
| HIDROXI PROPIL METILCELULOSA, (HIDROXIPROPILCELULOS, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)) | 461, 463, 464, 465 | BPM | |
| HIDRÓXIDO DE MAGNESIO | 528 | BPM | |
| ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO) | 316 | 500 mg/kg | |
| LECITINA | 322 | BPM | |
| MANITOL | 421 | BPM | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| POLIDEXTROSA A Y N | 1200 | BPM | |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 200 mg/kg | Nota 6 |

| Categoría de Alimentos No. 09.2.4.1 | | Pescado y productos pesqueros cocidos | |
|---|------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | 5000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 95 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------------------|--------------------------------------|------------|---------|
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| EDTAs | 385, 386 | 50 mg/kg | Nota 21 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 500 mg/kg | Nota 95 |
| PONCEAU 4R | 124 | 500 mg/kg | Nota 95 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | Nota 95 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 09.2.4.2 | | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos | |
|---|--------------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 250 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 250 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 250 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 2000 mg/kg | Notas 13 y 82 |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | |
| CARMINES | 120 | 250 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 250 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 250 mg/kg | |
| INDIGOTINA | 132 | 250 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 250 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 250 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-------------------|--|------------|---------------|
| PONCEAU 4R | 124 | 250 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 250 mg/kg | |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Notas 42 y 82 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 150 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 250 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 09.2.4.3 | | Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y Equinodermos | |
|---|--------------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 16 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | Nota 16 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 16, 95 y 178 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| CLOROFILAS | 140 | BPM | Nota 16 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | Nota 16 |
| DIÓXIDO DE TITANIO | 171 | 10000 mg/kg | Nota 16 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 500 mg/kg | Nota 16 y 95 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | Nota 16 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | Nota 16 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | Nota 16 |

| Categoría de Alimentos No. 09.2.5 | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o |
|--|---|
|--|---|

| | | salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | |
|--|--------------------------------|--|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | Nota 22 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 100 mg/kg | Nota 22 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | Nota 22 |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 200 mg/kg | Notas 13 y 121 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | |
| CARMINES | 120 | 300 mg/kg | Nota 22 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | Nota 22 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aai | 1000 mg/kg | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | |
| CLOROFILAS | 140 | BPM | Nota 22 |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | FDA 184.1426 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 100 mg/kg | |
| DIÓXIDO DE TITANIO | 171 | 10000 mg/kg | Nota 22 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS | 472a | BPM | |
| ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL | 472c | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| GLICEROL | 422 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|---|-------------|-------------------|
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | |
| HIDROXI PROPIL METILCELULOSA (HIDROXIPROPILCELULOS, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)) | 464, 463, 461, 465 | BPM | |
| HIDRÓXIDO DE MAGNESIO | 528 | BPM | |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | Nota 22 |
| LECITINA | 322 | BPM | |
| MANITOL | 421 | BPM | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | Nota 22 |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 500 mg/kg | Nota 22, 95 y 141 |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 250 mg/kg | Nota 22 |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| PONCEAU 4R | 124 | 100 mg/kg | Nota 22 |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 20000 mg/kg | Nota 22 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | Nota 22 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | Nota 22 |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | Nota 22 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 30 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | Nota 22 |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 09.3 | | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos | |
|--|--------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 200 mg/kg | Nota 144 |
| ASPARTAME | 951 | 300 mg/kg | Nota 144 |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 2000 mg/kg | Notas 13 y 120 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), | 500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--------------------------|-------------|----------|
| | 160a(iii), 160e, 160f | | |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 30000 mg/kg | |
| ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO) | 316 | 500 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 10 mg/kg | |
| SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 200 mg/kg | Nota 113 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 120 mg/kg | Nota 144 |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 1500 mg/kg | Nota 6 |

| Categoría de Alimentos No. 09.3.1 | | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y Equinodermos | |
|--|--------------------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 16 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 100 mg/kg | Notas 26 y 144 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | Nota 16 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| SACARINA | 954 | 160 mg/kg | Nota 144 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | Nota 16 |

| Categoría de Alimentos No. 09.3.2 | | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos | |
|--|------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 16 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------------|--------------------------------------|------------|----------|
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| EDTAs | 385, 386 | 250 mg/kg | Nota 21 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 165 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | Nota 16 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| SACARINA | 954 | 160 mg/kg | Nota 144 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | Nota 16 |

| Categoría de Alimentos No. 09.3.3 | | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas | |
|--|--------------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARANTO | 123 | 30 mg/kg | Nota 50 |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | Nota 50 |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | Nota 50 |
| CURCUMINA | 100i | 500 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 100 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 500 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 100 mg/kg | |

| | | | |
|------------------|-------------|-----------|--|
| PONCEAU 4R | 124 | 500 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| | | | |
|--|--|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 09.3.4 | | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluye moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3 | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | Nota 16 |
| CURCUMINA | 100i | 100 mg/kg | |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 2,200 mg/kg | Nota 33 y 193 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 100 mg/kg | Nota 95 |
| PONCEAU 4R | 124 | 100 mg/kg | |

| | | | |
|----------------|-------------|------------|----------|
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 1200 mg/kg | Nota 144 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 09.4 | | Pescado y productos pesqueros en conserva, incluidos los enlatados o fermentados y los moluscos crustáceos y equinodermos | |
|---|--------------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 200 mg/kg | Nota 144 |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | Nota 95 |
| ASPARTAME | 951 | BPM | Nota 144 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | 100 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | Nota 16 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 500 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 30000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | 500 mg/kg | Nota 50 |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | 500 mg/kg | Nota 50 |
| EDTAs | 385, 386 | 340 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 100 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | |
| ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO) | 316 | 500 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 500 mg/kg | Nota 95 |
| NEOTAMO | 961 | 10 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 500 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 500 mg/kg | Nota 95 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---------------------------------|--|-----------|---------------|
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | Nota 144 |
| SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 200 mg/kg | Nota 113 |
| SUCRALOSA | 955 | 120 mg/kg | Nota 144 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 150 mg/kg | Nota 44 y 140 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 10.1 | | Huevos frescos | |
|--|--------------------------------------|------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | BPM | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | BPM | Nota 4 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | BPM | Nota 4 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | Nota 4 |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | Nota 4 |
| CARMINES | 120 | BPM | Nota 4 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | Nota 4 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | Nota 4 |
| CLOROFILAS | 140 | BPM | Nota 4 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | Nota 4 |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 20000 mg/kg | Nota 4 |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | Nota 4 |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | Nota 4 |
| DIÓXIDO DE TITANIO | 171 | 10000 mg/kg | Nota 4 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | Nota 4 |
| ETHOXIQUIN | 324 | 0.5 mg/kg | |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | Nota 4 |
| MARRON HT | 155 | BPM | Nota 4 |
| NITROGENO | 941 | BPM | |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | BPM | Nota 4 |
| PONCEAU 4R | 124 | 500 mg/kg | Nota 4 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | Nota 4 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 100 mg/kg | Nota 4 |

| | | | |
|-------------------|-----|-----------|--------|
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | Nota 4 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | Nota 4 |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | BPM | Nota 4 |

| Categoría de Alimentos No. 10.2 | | Productos a base de huevo | |
|---------------------------------|--------------------------------------|---------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 20000 mg/kg | |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 30 mg/kg | Nota 6 |

| Categoría de Alimentos No. 10.2.1 | | Productos líquidos a base de huevo | |
|---|-----------------------|------------------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 6000 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 5000 mg/kg | Nota 13 |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| CITRATO DE TRIETILO | 1505 | 2500 mg/kg | Nota 47 |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | |
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200mg/kg | |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA XANTANA | 415 | BPM | |
| LACTATO DE SÓDIO | 325 | BPM | |
| LECITINA | 322 | BPM | |
| NISINA | 234 | BPM | Nota 28 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|---------------------|------------|---------|
| NITROGENO | 941 | BPM | |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| POLIDEXTROSA A Y N | 1200 | BPM | |
| SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , Ca, K, Na) | 470i | BPM | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 5000 mg/kg | Nota 42 |

| Categoría de Alimentos No. 10.2.2 | | Productos congelados a base de huevo | |
|---|------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 6000 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | |
| GLICEROL | 422 | BPM | |
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA XANTANA | 415 | BPM | |
| LACTATO DE SÓDIO | 325 | BPM | |
| LECITINA | 322 | BPM | |
| MANITOL | 421 | BPM | |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | BPM | |
| NITROGENO | 941 | BPM | |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| POLIDEXTROSA A Y N | 1200 | BPM | |

| | | | |
|--|---------------------|------------|---------|
| SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , Ca, K, Na) | 470i | BPM | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |

| Categoría de Alimentos No. 10.2.3 | | Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor | |
|---|---------------------|---|---------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD) | 905d | 950 mg/kg | |
| CITRATO DE TRIETILO | 1505 | 2500 mg/kg | Nota 47 |
| DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO) | 551 | 20000 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 200 mg/kg | Notas 21 y 47 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |

| Categoría de Alimentos No. 10.3 | | Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados | |
|---------------------------------|------|---|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 20000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 10.4 | | Postres a base de huevo (p. ej., flan) | |
|---------------------------------|--------------------|--|-------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 150 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 50 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 150 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 2 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 90 mg/kg | Notas 2, 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--------------------------------------|-------------|-------------------|
| CARMINES | 120 | 150 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 150 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 150 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 250 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 20000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 5000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Notas 2 y 10 |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 40000 mg/kg | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS | 475 | 5000 mg/kg | |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 90 mg/kg | Notas 2, 15 y 130 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 330 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 50 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 150 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 100 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 100 mg/kg | Nota 144 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 380 mg/kg | Nota 6 |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TAUMATINA | 957 | 5 mg/kg | Nota 143 |

| | | | |
|------------------|---------------------|-----------|--|
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 150 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 11.1 | | Azúcares refinados y en bruto | |
|---------------------------------|--------|-------------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| NITROGENO | 941 | BPM | |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| POLIDEXTROSA A Y N | 1200 | BPM | |
| TALCO | 553iii | 10000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 11.1.1 | | Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa | |
|-----------------------------------|--|--|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO) | 551 | 15000 mg/kg | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 15 mg/kg | Nota 44 |

| Categoría de Alimentos No. 11.1.2 | | Azúcar en polvo y dextrosa en polvo | |
|-----------------------------------|---|-------------------------------------|---------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | 15000 mg/kg | Nota 56 |
| COLOR CAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO) | 551 | 15000 mg/kg | Nota 56 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, | 6600 mg/kg | Notas 33 y 56 |

| | | | |
|--|--|-------------|---------|
| | 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | | |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | 15000 mg/kg | Nota 56 |
| SILICATO CALCICO | 552 | 15000 mg/kg | Nota 56 |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | 15000 mg/kg | Nota 56 |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO) | 556 | 15000 mg/kg | Nota 56 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 15 mg/kg | Nota 44 |

| | | | |
|--|--|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 11.1.3 | | Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | 330 mg/kg | |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 20 mg/kg | Notas 44 y 111 |

| | | | |
|--|--|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 11.1.5 | | Azúcar blanco de plantación o refinera | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 70 mg/kg | Nota 44 |

| | | | |
|--|-------------------------------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 11.2 | | Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| POLIDEXTROSA A Y N | 1200 | BPM | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, | 40 mg/kg | Nota 44 |

| | | | |
|-------|---------------|-------------|--|
| | 227, 228, 539 | | |
| TALCO | 553iii | 10000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 11.3 | | Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | |
|---------------------------------|---|--|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| GOMA GELAN | 418 | 500 mg/kg | |
| INVERTASA (S CEREVISIAE) | 1103 | BPM | |
| ISOMALTOSA | 953 | BPM | |
| POLIDEXTROSA A Y N | 1200 | BPM | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 70 mg/kg | Nota 44 |
| TALCO | 553iii | 10000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 11.4 | | Otros azúcares y jarabes (por ej. Xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | |
|---|------|--|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 1000 mg/kg | Nota 159 |
| ACETATO DE CALCIO | 263 | 1,500 mg/kg | |
| ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1422 | 10000 mg/kg | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE AMONIO | 403 | 1000 mg/kg | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 200 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 200 mg/kg | Nota 159 |
| ALMIDÓN BLANQUEADO | 1403 | 10000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--------------------------------|-------------|---------------|
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS | 1405 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO | 1401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDONES TRATADOS CON BASES | 1402 | 10000 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 3000 mg/kg | Nota 159 |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | 5000 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 50 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aii | 50 mg/kg | |
| CELULOSA EN POLVO | 460ii | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| CICLAMATOS | 952 | 500 mg/kg | Nota 17 y 159 |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | FDA 184.1426 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS | 141i, 141ii | 64 mg/kg | Nota 62 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS | 472a | BPM | |
| ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL | 472c | BPM | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 200 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 5000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN | 1412 | 10000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | 10000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|---|-------------|----------|
| GLICEROL | 422 | BPM | |
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | |
| GOMA GELAN | 418 | 500 mg/kg | |
| GOMA GUAR | 412 | 10000 mg/kg | |
| GOMA XANTANA | 415 | 5000 mg/kg | |
| HIDROXI PROPIL METILCELULOSA (HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)) | 464, 463, 461, 465 | BPM | |
| HIDRÓXIDO DE MAGNESIO | 528 | BPM | |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| INVERTASA (S CEREVISIAE) | 1103 | BPM | |
| ISOMALTOSA | 953 | BPM | |
| LACTITOL | 966 | BPM | |
| LECITINA | 322 | BPM | |
| MANITOL | 421 | BPM | |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | 6000 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 70 mg/kg | Nota 159 |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| POLIDEXTROSA A Y N | 1200 | BPM | |
| PONCEAU 4R | 124 | 300 mg/kg | Nota 159 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | |
| SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , Ca, K, Na) | 470i | BPM | Nota 71 |
| SALES DEL ÁCIDO OLEÍCO (Ca, K, Na) | 470ii | BPM | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 1500 mg/kg | Nota 159 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 40 mg/kg | Nota 44 |
| TAUMATUINA | 957 | 500 mg/kg | |
| XILITOL | 967 | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 11.5 | | Miel | |
|---------------------------------|-----|-----------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| NITROGENO | 941 | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 11.6 | | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad | |
|---------------------------------------|--------------------|---|---------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | BPM | |
| ALITAME | 956 | BPM | |
| ASPARTAME | 951 | BPM | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 2000 mg/kg | Nota 13 |
| CICLAMATOS | 952 | BPM | Nota 17 |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| EDTAs | 385, 386 | 1000 mg/kg | Notas 21 y 96 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | |
| GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL) | 1521 | 10000 mg/kg | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | BPM | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | BPM | |
| POLIVINILPIRROLIDONA | 1201 | 3000 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | BPM | |
| SACARINA | 954 | BPM | |
| SUCRALOSA | 955 | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 12.0 | | Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos, etc. | |
|---------------------------------|------|--|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| L-CISTEINA | 910 | BPM | FDA 184.1271 |
| OLEORRESINA DE PAPRIKA | 160c | BPM | FDA 73.345 |

| | | | |
|------------|-----|-----|------------|
| TARTRACINA | 102 | BPM | FDA 74.705 |
|------------|-----|-----|------------|

| Categoría de Alimentos No. 12.1 | | Sal y sucedáneos de la sal | |
|--|---------------|----------------------------|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| FERROCIANUROS | 535, 536, 538 | 14 mg/kg | Notas 24 y 107 |
| LECITINA | 322 | BPM | |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | 5000 mg/kg | |
| SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , Ca, K, Na) | 470i | BPM | |
| TALCO | 553iii | 10000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 12.1.1 | | Sal | |
|-----------------------------------|--|-----------------------|------------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | 20000 mg/kg | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | 20000 mg/kg | |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| CITRATO DE AMONIO FÉRRICO | 381 | 25 mg/kg | Nota 23 FDA 172.430 |
| CLORURO DE POTASIO | 508 | 350 mg/kg | |
| DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO) | 551 | 20000 mg/kg | |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 8800 mg/kg | Nota 33 |
| ÓXIDO DE MAGNESIO | 530 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|----------------------------|------------|--|
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 10 mg/kg | |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | 2000 mg/kg | |
| SILICATO CALCICO | 552 | BPM | |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | 2000 mg/kg | |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO) | 556 | 2000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 12.1.2 | | Sucedáneos de la sal | |
|---|-------------|------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | BPM | |
| ÁCIDO FUMÁRICO | 297 | BPM | |
| ACIDO GUANILICO, 5´- | 626 | BPM | |
| ÁCIDO INOSÍNICO | 630 | BPM | |
| ÁCIDO L(+) GLUTÁMICO | 620 | BPM | |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | 5000 mg/kg | Nota 36 |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | 22000 mg/kg | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | FDA 184.1426 |
| CLORURO DE POTASIO | 508 | BPM | |
| CLORURO DE AMONIO | 510 | BPM | FDA 184.1138 |
| DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO) | 551 | 10000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 16000 mg/kg | |
| FERROCIANUROS | 535,536,538 | 20 mg/kg | Nota 24 |

| | | | |
|--|--------------------|-------------|---------|
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | |
| FUMARATO DE SODIO | 365 | BPM | |
| GLICEROL | 422 | BPM | Nota 51 |
| GLUCONATO SODICO | 576 | BPM | |
| GLUTAMATO MONOAMÓNICO | 624 | BPM | |
| GLUTAMATO MONOPOTASICO | 622 | BPM | |
| GLUTAMATO MONOSÓDICO | 621 | BPM | |
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | |
| GOMA DE TRAGACANTO | 413 | BPM | |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA XANTANA | 415 | BPM | |
| GUANILATO CÁLCICO 5´- | 629 | 500 mg/kg | |
| GUANILATO DIPOTÁSICO 5´- | 628 | 500 mg/kg | |
| GUANILATO DISÓDICO, 5´- | 627 | 500 mg/kg | |
| HARINA DE KONJAC | 425 | 10000 mg/kg | |
| HIDROXI PROPIL METILCELULOSA (HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)) | 464, 463, 461, 465 | BPM | Nota 51 |
| HIDRÓXIDO DE MAGNESIO | 528 | BPM | |
| INOSINATO CÁLCICO, 5´- | 633 | BPM | |
| INOSINATO DIPOTÁSICO, 5´- | 632 | BPM | |
| INOSINATO DISÓDICO, 5´- | 631 | BPM | |
| LACTATO CÁLCICO | 327 | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| MANITOL | 421 | 60000 mg/kg | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | 2000 mg/kg | |
| SILICATO CALCICO | 552 | 10000 mg/kg | |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | 10000 mg/kg | |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO) | 556 | 10000 mg/kg | |

| | |
|--|--|
| Categoría de Alimentos No. 12.2 | Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos) |
|--|--|

| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
|-------------------------|--------------------------------------|------------------------------|--------------------|
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 2000 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 100 mg/kg | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | BPM | Nota 51 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 500 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 100000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| EDTAs | 385, 386 | 70 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Nota 10 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| NEOTAMO | 961 | 32 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 10000 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b 307c | 1000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 12.2.1 | | Hierbas aromáticas y especias | |
|--|------------|--------------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | Nota 51 |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | BPM | Nota 51 |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | Nota 51 |
| ÁCIDO FUMÁRICO | 297 | BPM | Nota 51 |
| ACIDO GUANILICO, 5'- | 626 | BPM | Nota 51 |
| ÁCIDO INOSÍNICO | 630 | BPM | Nota 51 |
| ÁCIDO L(+) GLUTÁMICO | 620 | BPM | Nota 51 |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | BPM | Nota 51 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--------|--------------|-------------------------------|
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | Nota 51 |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | Nota 51 |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | Nota 51 |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | Nota 51 |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | Nota 51 |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | Nota 51 |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | Nota 51 |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | 10000 mg/kg | Notas 51 y 58 |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | 5000 mg/kg | Notas 36 y 51 |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | Nota 51 |
| CARBOXIMETIL CELULOSASÓDICA | 466 | BPM | Nota 51 |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | Nota 51 |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | Nota 51 |
| CITRATOS DE CALCIO | 333 | BPM | Nota 51 FDA 184.1195 |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | Nota 51 FDA 184.1426 |
| CLORURO DE POTASIO | 508 | BPM | Nota 51 |
| CLORURO CÁLCICO | 509 | 4000 mg/kg | Notas 51 y 58 FDA 184.1193 |
| CLORURO DE AMONIO | 510 | BPM | Nota 51 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | Nota 51 |
| ERITRITHOL | 968 | 200000 mg/kg | Nota 51 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | Nota 51 |
| FUMARATO DE SODIO | 365 | BPM | Nota 51 |
| GLICEROL | 422 | BPM | Nota 51 |
| GLUCONATO SODICO | 576 | BPM | Nota 51 |
| GLUTAMATO MONOAMÓNICO | 624 | BPM | Nota 51 |
| GLUTAMATO MONOPOTASICO | 622 | BPM | Nota 51 |
| GLUTAMATO MONOSÓDICO | 621 | BPM | Nota 51 |
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | Nota 51 |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | Nota 51 |
| GOMA DE TRAGACANTO | 413 | BPM | Nota 51 |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | Nota 51 |
| GOMA XANTANA | 415 | BPM | Nota 51 |
| GUANILATO DISÓDICO, 5'- | 627 | 500 mg/kg | Nota 51 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|---|-------------|---------------|
| HIDROXI PROPIL METILCELULOSA (HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)) | 464, 463, 461, 465 | BPM | |
| HIDRÓXIDO DE MAGNESIO | 528 | BPM | Nota 51 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| INOSINATO CÁLCICO, 5'- | 633 | BPM | Nota 51 |
| INOSINATO DIPOTÁSICO, 5'- | 632 | BPM | Nota 51 |
| INOSINATO DISÓDICO, 5'- | 631 | BPM | Nota 51 |
| LACTATO CÁLCICO | 327 | 10000 mg/kg | Notas 51 y 58 |
| LECITINA | 322 | BPM | Nota 51 |
| MANITOL | 421 | 60000 mg/kg | Nota 51 |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | 5000 mg/kg | Nota 51 |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | Nota 51 |
| POLIDEXTROSA A Y N | 1200 | BPM | Nota 51 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 2000 mg/kg | |
| SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , Ca, K, Na) | 470i | BPM | Nota 51 |
| SALES DEL ÁCIDO OLEÍCO (Ca, K, Na) | 470ii | BPM | Nota 51 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 150 mg/kg | Nota 144 |
| TARTRACINA | 102 | BPM | FDA 74.705 |

| Categoría de Alimentos No. 12.2.2 | | Aderezos y condimentos | |
|--|--------------------|-------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 50000 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 2000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, | 1000 mg/kg | Nota 13 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------------------------|--|-------------|------------------------|
| | 212, 213 | | |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | BPM | FDA 182.1235 |
| FERROCIANUROS | 535, 536, 538 | 20 mg/kg | Nota 24 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | BPM | FDA 182.1778, 182.1217 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 30 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 500 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 1000 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 500 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | BPM | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 350 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 1500 mg/kg | |
| SUCRALOSA | 955 | 700 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 200 mg/kg | Nota 44 |
| TALCO | 553iii | 30000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

Categoría de Alimentos No. 12.3
Vinagres

| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
|---------------------------|--|-----------------------|---------------|
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 2000 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 3000 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 100000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | 1000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| NEOTAMO | 961 | 12 mg/kg | |
| POLIVINILPIRROLIDONA | 1201 | 40 mg/kg | |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 100 mg/kg | Nota 44 y 106 |

| Categoría de Alimentos No. 12.4 | | Mostaza | |
|---------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 300 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 350 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 300 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| CARMINES | 120 | 300 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 300 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 100000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 300 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 75 mg/kg | Nota 21 |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Nota 10 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|---|-------------|----------------|
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 130 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 300 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 300 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 12 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 300 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 15000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 320 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | BPM | FDA 182.3640 |
| SUCRALOSA | 955 | 140 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 250 mg/kg | Notas 44 y 106 |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

| Categoría de Alimentos No. 12.5 | | Sopas y Caldos | |
|--|--------------------------------|------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 110 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 40 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 300 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 50 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 600 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 300 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 500 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARMINES | 120 | 50 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 300 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|-------------------------|--------------|------------------|
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 100000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 50 mg/kg | |
| DIACETATO DE SODIO | 262ii | 500 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 5000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 200 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 50 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| L-CISTEINA | 910 | BPM | FDA CFR 184.1271 |
| MARRON HT | 155 | 300 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 50 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 20 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 100 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 1000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 110 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 600 mg/kg | |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 2000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |

| | | | |
|--|-------------|--|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 12.5.1 | | Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | 3000 mg/kg | |
| NISINA | 234 | BPM | Nota 28 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 200 mg/kg | |

| | | | |
|--|------------|------------------------------------|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 12.5.2 | | Mezclas para sopas y caldos | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo | Comentarios |

| | | | |
|-----------------------------|-------------|-----------------|----------------|
| | | Aceptado | |
| CANTAXANTINA | 161g | 100 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 500 mg/kg | Nota 127 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 150 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 12.6 | | Salsas y productos similares | |
|---|--------------------------------|------------------------------|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTASICO | 950 | 1000 mg/kg | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 10000 mg/kg | Nota 1 |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 350 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 500 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 100 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | 100 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 500 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 100000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | 1500 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | 1500 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | 500 mg/kg | |
| DIACETATO DE SODIO | 262ii | 2500 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | 10000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| FORMATOS | 236 | 200 mg/kg | Nota 25 |

| | | | |
|-------------------------|--|-------------|-------------------------|
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | BPM | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | |
| L-CISTEINA | 910 | BPM | FDA CFR 184.1271 |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 500 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 75 mg/kg | |
| PIMARICINA (NATAMICINA) | 235 | BPM | |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| RESINA DE GUAYACO | 314 | 600 mg/kg | Nota 15 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 350 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 160 mg/kg | |
| SUCRALOSA | 955 | 450 mg/kg | Nota 127 |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 10000 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 300 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337 | BPM | Nota 45 FDA 184.1099 |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

| | | | |
|--|------------|--|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 12.6.1 | | Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas) | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------------------------------------|-------------------------|------------|---------------|
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 500 mg/kg | Nota 17 |
| EDTAs | 385, 386 | 100 mg/kg | Nota 21 |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Notas 10 y 15 |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 350 mg/kg | Nota 26 |
| NEOTAMO | 961 | 65 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 3000 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 2000 mg/kg | FDA 184.1666 |
| ROJO ALLURA AC | 129 | BPM | FDA 74.340 |
| SACARINA | 954 | 500 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 3350 mg/kg | Nota 42 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 600 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 12.6.2 | | Salsas no emulsionadas (p. ej., “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy”) | |
|--|-------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 75 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Nota 10 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 350 mg/kg | Nota 26 |
| NEOTAMO | 961 | 70 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 2000 mg/kg | FDA 184.1666 |
| SACARINA | 954 | 160 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 600 mg/kg | |

| | |
|--|--|
| Categoría de Alimentos No. 12.6.3 | Mezclas para salsas y “gravies” |
|--|--|

| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
|--|-------------------------|-----------------------|----------------|
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 200 mg/kg | Nota 10 |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 350 mg/kg | Notas 26 y 127 |
| NEOTAMO | 961 | 12 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | Nota 127 |
| SACARINA | 954 | 300 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 300 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 12.6.4 | | Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado) | |
|-----------------------------------|-------------------------|---|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 200 mg/kg | Nota 10 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 350 mg/kg | Nota 26 |
| NEOTAMO | 961 | 12 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 5000 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 160 mg/kg | Nota 166 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 300 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 12.7 | | Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | |
|---------------------------------|-----|---|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--------------------------------------|-----------------|----------|
| ASPARTAME | 951 | 350 mg/kg | Nota 166 |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 500 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 100000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| EDTAs | 385, 386 | 100 mg/kg | Nota 21 |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 200 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 115 mg/kg | Nota 26 |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | Nota 166 |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 2000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 200 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 1250 mg/kg | Nota 169 |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 12.8 | | Levadura y productos similares | |
|---|----------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| ESTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 15000 mg/kg | Nota 104 |
| SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 521 | BPM | FDA 182.1131 |

| Categoría de Alimentos No. 12.9.1 | | Productos a base de proteína de soja | |
|--|------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |

| | | | |
|-------------------------|------|--------------|--|
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 100000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 12.9.1.3 | | Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada) | |
|-------------------------------------|--------------------|--|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 165 mg/kg | Nota 26. |
| SACARINA | 954 | 500 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 12.9.3 | | Cuajada de soja semideshidratada | |
|-----------------------------------|------|----------------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 80000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 12.9.5 | | Otros productos proteínicos | |
|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 100 mg/kg | |
| CANTAXANTINA | 161g | 100 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 100 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 100000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 100 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | Nota 92 |
| INDIGOTINA | 132 | 100 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 100 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 12.10 | | Productos a base de soja fermentada | |
|----------------------------------|------|-------------------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 100000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 12.10.3 | | Pasta de soja fermentada (“miso”) | |
|------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 12.10.4 | | Salsa de soja fermentada | |
|------------------------------------|-----|--------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 30 mg/kg | Nota 26 |

| Categoría de Alimentos No. 13.1 | | Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes | |
|---------------------------------|--------|--|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | BPM | |
| CITRATO DE AMONIO FERRICO | 381 | BPM | FDA 184.1296 |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | 2000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 13.1.1 | | Preparados para lactantes | |
|-----------------------------------|------------|---------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATO DE ALMIDÓN | 1420, 1421 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1422 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--------|-------------|--------------|
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.) | 1100 | BPM | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | 1000 mg/kg | |
| ALGINATO DE AMONIO | 403 | 1000 mg/kg | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 200 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDÓN BLANQUEADO | 1403 | BPM | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | 25000 mg/kg | |
| ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO | 1450 | BPM | |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | |
| ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO | 1401 | BPM | |
| ALMIDONES TRATADOS CON BASES | 1402 | BPM | |
| ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS | 1405 | BPM | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | 75 mg/kg | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | |
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | BPM | |
| CELULOSA EN POLVO | 460ii | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | |
| CITRATOS DE CALCIO | 333 | BPM | FDA 184.1195 |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | FDA 184.1426 |
| CLORURO DE POTASIO | 508 | BPM | |
| DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO | 1400 | BPM | |
| DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO) | 551 | 20000 mg/kg | Nota 65 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN | 1412 | 25000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | 25000 mg/kg | |
| LECITINA | 322 | 1000 mg/lt | |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | 4000 mg/kg | |

| | | | |
|-------------------|---------------------|---------|----------------------------|
| ÓXIDO DE MAGNESIO | 530 | BPM | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 10 mg/l | Separados o en combinación |

| Categoría de Alimentos No. 13.1.2 | | Preparados de continuación | |
|---|------------|----------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATO DE ALMIDÓN | 1420, 1421 | BPM | |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 50 mg/kg | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1422 | 25000 mg/kg | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.) | 1100 | BPM | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | 1000 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALMIDÓN BLANQUEADO | 1403 | BPM | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | |
| ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO | 1450 | BPM | |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | BPM | |
| ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO | 1401 | BPM | |
| ALMIDONES TRATADOS CON BASES | 1402 | BPM | |
| ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS | 1405 | BPM | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | 50 mg/kg | |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | 50 mg/kg | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | |
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | BPM | |
| CELULOSA EN POLVO | 460ii | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | |
| DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO | 1400 | BPM | |
| DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO) | 551 | 20000 mg/kg | Nota 65 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---------------------------------|------------------|-------------|----------------------------|
| FOSFATO DE DIALMIDÓN | 1412 | 25000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | 25000 mg/kg | |
| GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO | 410 | 1000 mg/Lt | |
| LECITINA | 322 | 1000 mg/lt | |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | 4000 mg/kg | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | 5000 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 10 mg/kg | Separados o en combinación |

| Categoría de Alimentos No. 13.1.3 | | Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes | |
|--|--------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATO DE ALMIDÓN | 1420, 1421 | 50,000 mg/kg | |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ÁCIDO CLORHÍDRICO | 507 | BPM | |
| ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1422 | 6000 mg/kg | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 200 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO | 1440 | 60000 | |
| ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO | 1450 | 20000 mg/kg | |
| ALMIDÓN OXIDADO | 1404 | 50000 mg/kg | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | 3000 mg/kg | |
| ASCORBATO CÁLCICO | 302 | 3000 mg/kg | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | 10000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a ⁱⁱ | 30 mg/kg | Nota 84 |
| CITRATOS DE CALCIO | 333 | BPM | FDA 184.1195 |
| CLOROFILAS | 140 | 20 mg/kg | Nota 84 |
| DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO) | 551 | 20000 mg/kg | Nota 65 |
| ESTERES DE ASCORBILÓ | 304, 305 | 10 mg/kg | Notas 10, 15, 72 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------------------------------|------|-------------|--|
| FOSFATO DE DIALMIDÓN | 1412 | 60000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | 6000 mg/kg | |
| GLUCONO DELTA LACTONA | 575 | 5000 mg/kg | |
| GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO | 410 | 1000 mg/kg | |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | 5000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 13.2 | | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | |
|---|------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACETATO DE ALMIDÓN | 1420, 1421 | 50,000 mg/kg | |
| ACETATO DE CALCIO | 263 | BPM | |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | 5000 mg/kg | |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 3000 mg/kg | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 25000 mg/kg | |
| ÁCIDO CLORHIDRICO | 507 | BPM | |
| ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1422 | 60000 mg/kg | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.) | 1100 | BPM | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE AMONIO | 403 | 1000 mg/kg | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 200 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | 60000 mg/kg | |
| ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO | 1450 | 50000 mg/kg | |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | 50000 mg/kg | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | 3000 mg/kg | |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | 3000 mg/kg | |
| CARBONATO ACIDO DE POTASIO | 501ii | BPM | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | BPM | |
| CARBONATO DE AMONIO | 503i | BPM | |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|------------------|-------------|----------------------------|
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | BPM | |
| CELULOSA EN POLVO | 460ii | BPM | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | 5000 mg/kg | |
| CITRATOS DE CALCIO | 333 | BPM | FDA 184.1195 |
| DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO) | 551 | 20000 mg/kg | Nota 65 |
| ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS | 472a | 5000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 100 mg/kg | Nota 10 |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN | 1412 | 60000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | 60000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO | 1413 | 50000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1442 | 50000 mg/kg | |
| FOSFATO MONOALMIDÓN | 1410 | 50000 mg/kg | |
| GLUCONO DELTA LACTONA | 575 | 5000 mg/kg | |
| GOMA ARABIGA | 414 | 20000 mg/kg | |
| GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO | 410 | 10000 mg/kg | |
| GOMA XANTANA | 415 | 10000 mg/kg | |
| HIDROGENCARBONATO (BICARBONATO) DE AMONIO | 503ii | BPM | |
| HIDROXIDO CALCICO | 526 | BPM | |
| HIDROXIDO DE POTASIO | 525 | BPM | |
| HIDROXIDO DE SODIO | 524 | BPM | |
| LACTATO CÁLCICO | 327 | BPM | |
| LACTATO DE POTASIO | 326 | BPM | |
| LACTATO DE SÓDIO | 325 | BPM | |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | 5000 mg/kg | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | 1000 mg/kg | |
| SESQUICARBONATO DE SODIO | 500iii | BPM | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 100 mg/kg | Separados o en combinación |

| Categoría de Alimentos No. 13.3 | | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | |
|---|--------------------------------|---|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 50 mg/kg | |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 500 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 50 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 50 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 50 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| CARMINES | 120 | 50 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 50 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 600 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 400 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 20000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 2000 mg/kg | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | BPM | |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS | 475 | 1000 mg/kg | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 350 mg/kg | Nota 26 |
| GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO | 410 | 10000 mg/kg | |
| GOMA XANTANA | 415 | 1200 mg/kg | |
| INDIGOTINA | 132 | 50 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---------------------------------|-------------------------|------------|--|
| MARRON HT | 155 | 50 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 50 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | 1000 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 1000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 50 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1500 mg/kg | Combinación con benzoatos y para hidroxibenzoato |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 5000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 50 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 13.4 | | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso | |
|--|--------------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 450 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 50 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 50 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 800 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 50 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1500 mg/kg | Nota 13 |
| CARMINES | 120 | 50 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 50 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 600 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 400 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 20000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 50 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|-------------------------|------------|----------|
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 50 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS | 477 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 270 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 50 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 50 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 50 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 1000 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 50 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 300 mg/kg | |
| SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 450 mg/kg | Nota 113 |
| SUCRALOSA | 955 | 320 mg/kg | |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 5000 mg/kg | |
| TARTRACINA | 102 | 50 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | BPM | |

| | | | |
|--|------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 13.5 | | Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6 | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 50 mg/kg | |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 450 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 300 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 300 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 1000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--------------------------------------|---|----------------|
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 2000 mg/kg | Nota 13 |
| CARMINES | 120 | 300 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 300 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 600 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 400 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 20000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | líquido 100 mg/kg; sólido 300 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 660 mg/kg | Notas 26 y 198 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| MARRÓN HT | 155 | 300 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 300 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 65 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 300 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | |
| SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO | 962 | 450 mg/kg | Nota 113 |
| SUCRALOSA | 955 | 400 mg/kg | |
| SUCROGLICÉRIDOS | 474 | 5000 mg/kg | |
| TALCO | 553(iii) | BPM | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a 307b, 307c | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 13.6 | | Complementos alimenticios | |
|--|------------|--------------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE DE CASTOR | 1503 | 1000 mg/kg | |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 2000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--------------------------------------|-------------|----------------|
| ALCOHOL POLIVINILICO | 1203 | 45000 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 300 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 5500 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 300 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 2000 mg/kg | Nota 13 |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 400 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 400 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARMINES | 120 | 300 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 300 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 600 mg/kg | |
| CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA | 901 | BPM | Nota 3 |
| CERA DE CANDELILLA | 902 | BPM | Nota 3 |
| CERA DE CARNAUBA | 903 | 5000 mg/kg | Nota 3 |
| CICLAMATOS | 952 | 1250 mg/kg | Nota 17 |
| CLOROFILAS | 140 | 25000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 35000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 50 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 150 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | BPM | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 500 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | BPM | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 400 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL) | 1521 | 70000 mg/kg | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 2500 mg/kg | Notas 26 y 203 |
| GOMA LACA | 904 | BPM | Nota 3 |
| HIDROXIBENZOATOS, P- | 214, 218 | 2000 mg/kg | Nota 139 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|----------------------------|-------------|-----------------------------|
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 300 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 300 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 90 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 25000 mg/kg | |
| POLIVINILPIRROLIDONA | 1201 | BPM | |
| PONCEAU 4R | 124 | 300 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 2000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 1200 mg/kg | |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | BPM | |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO) | 556 | BPM | |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | BPM | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | En combinacion con benzoato |
| SUCRALOSA | 955 | 2400 mg/kg | |
| TALCO | 553iii | BPM | |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 150 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 14.1 | | Bebidas no alcohólicas | |
|--|------------|-------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO TANICO | 181 | 50 mg/kg | FDA 184. 1097 |
| SUCRALOSA | 955 | BPM | |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.1.2 | | Aguas de mesa y gaseosas | |
|--|------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 200 mg/kg | Nota 42 |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.2 | | Zumos (jugos) de frutas y hortalizas | |
|--|------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo | Comentarios |

| | | | |
|-----------------|-----|-----------------|--------------|
| | | Aceptado | |
| CLORURO CALCICO | 509 | 4000 mg/kg | FDA 184.1193 |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.2.1 | | Zumos (jugos) de frutas | |
|--|--|--------------------------------|---------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 3000 mg/kg | Nota 122 |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | Nota 115 |
| ANHIDRIDO CARBÓNICO (DIOXIDO DE CARBONO) | 290 | BPM | Nota 69 |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | BPM | |
| ASCORBATO DE POTASIO | 303 | BPM | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Notas 13, 91 y 122 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 1000 mg/kg | Notas 33, 40 y 122 |
| GOMA DE TRAGACANTO | 413 | 2000 mg/kg | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | Nota 35 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Notas 42, 91 y 122 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Notas 44 y 122 |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 4000 mg/kg | Notas 45, 128 y 129 |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.2.2 | Zumos (jugos) de hortalizas | | |
|--|------------------------------------|--|--|
|--|------------------------------------|--|--|

| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
|--------------------------|--|-----------------------|---------------|
| ACIDO ASCORBICO | 300 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 3000 mg/kg | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | 3000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160aai | 2000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Nota 44 y 122 |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.2.3 | | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | |
|--|--|---|-------------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | BPM | Nota 127 |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 3000 mg/kg | Notas 122 y 127 |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | Notas 115 y 127 |
| ANHIDRIDO CARBÓNICO (DIOXIDO DE CARBONO) | 290 | BPM | Notas 69 y 127 |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | Nota 127 |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | BPM | Nota 127 |
| ASCORBATO DE POTASIO | 303 | BPM | Nota 127 |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Notas 13, 91, 122 y 127 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 1000 mg/kg | Notas 33, 40, 122 y 127 |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | Notas 35 y 127 |
| SORBATOS | 200i, 201, | 1000 mg/kg | Notas 42, 91, 122 y 127 |

| | | | |
|-----------|--|------------|--------------------------|
| | 202, 203 | | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Notas 44, 122 y 127 |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 4000 mg/kg | Notas 45, 127, 128 y 129 |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.2.4 | | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas | |
|-------------------------------------|--|---|-----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 3000 mg/kg | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | 3000 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a ⁱⁱ | 2000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 80 mg/kg | Notas 127 y 145 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 70 mg/kg | Nota 44 |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.3 | | Néctares de frutas y hortalizas | |
|-----------------------------------|-----|---------------------------------|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| CARRAGENINA Y SUS SALES | 407 | BPM | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 200 mg/kg | Nota 26 |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.3.1 | | Néctares de frutas | |
|-------------------------------------|-----|-----------------------|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 5000 mg/kg | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | FDA 184.1187 |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 2500 mg/kg | FDA 184.1610 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|-------------|--|
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 20000 mg/kg | FDA 184.1724 |
| ANHIDRIDO CARBONICO (DIOXIDO DE CARBONO) | 290 | BPM | Nota 69 |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | BPM | FDA 182.3189 |
| ASCORBATO DE POTASIO | 303 | BPM | |
| ASPARTAME | 951 | 600 mg/kg | |
| CANTAXANTINA | 161g | 60mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 100 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 200 mg/kg | |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| CLOROFILAS | 140 | 300 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | FDA 73.85 |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 100 mg/kg | FDA 73.600 |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163ii | 500 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | 50mg/kg | |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 1000 mg/kg | Notas 33,40, y 122 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | BPM | FDA GRAS NOTICE GRN 000365, GRN 278 |
| GOMA ARABIGA | 414 | 10000 kg/mg | FDA 184.1330 |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 20 mg/kg | FDA 184.1349 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|---|------------|---------------------|
| GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO | 410 | BPM | |
| GOMA DE TRAGACANTO | 413 | 2000 mg/kg | FDA 184.1351 |
| GOMA GUAR | 412 | BPM | |
| GOMA XANTANA | 415 | BPM | FDA 172.695 |
| HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA) | 464, 463, 461, 465 | BPM | |
| NEOTAMO | 961 | BPM | FDA 172.829 |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| RIBOFLAVINA | 101i, 101ii | 100 mg/kg | |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | |
| SACARINA | 954 | 80 mg/kg | |
| SUCRALOSA | 955 | 300 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Notas 44, 122 y 127 |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 1600 mg/kg | Notas 45 y 128 |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.3.2 | | Néctares de hortalizas | |
|--|------------|-------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTASICO | 950 | 350 mg/kg | Nota 188 |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 5000 mg/kg | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | 3000 mg/kg | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3000 mg/kg | FDA 184.1187 |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 100 mg/kg | FDA 184.1610 |
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | FDA 184.1724 |
| ASCORBATO CÁLCICO | 302 | BPM | FDA 182.3189 |
| ASCORBATO SÓDICO | 301 | BPM | FDA 182.3731 |
| ASPARTAME | 951 | 600 mg/kg | |
| CANTAXANTINA | 161g | 60 mg/kg | FDA 75.75 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|--|-------------|---|
| CARMINES | 120 | BPM | FDA 73.100 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 100 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160 aii | 2000 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 250 mg/kg | Nota 17 |
| COLOR CAMELO, CLASE I | 150a | BPM | FDA 73.85 |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | BPM | FDA 73.85 |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | FDA 73.85 |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | FDA 73.85 |
| CURCUMINA | 100i | 100 mg/kg | FDA 73.600 |
| EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 |
| GOMA ARABIGA | 414 | 10000 mg/kg | FDA 184.1330 |
| GOMA DE CAROBA | 410 | 5000 mg/kg | FDA 184.1343 |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 20 mg/kg | FDA 184.1349 |
| GOMA DE TRAGACANTO | 413 | 1000 mg/kg | FDA 184.1351 |
| GOMA GUAR | 412 | 20000 mg/kg | FDA 184.1339 |
| GOMA XANTANA | 415 | BPM | FDA 172.695 |
| HIDROXI PROPIL METILCELULOSA (HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)) | 464, 463, 461, 465 | BPM | FDA 182.1480, 172.870, 172.874 y 172.872 |
| NEOTAMO | 961 | 65 mg/kg | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | 3000 mg/kg | |
| ROJO REMOLACHA | 162 | BPM | FDA 73.40 |
| SACARINA | 954 | 80 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Nota 44 y 122 |
| TARTRATOS | 334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337 | 1600 mg/kg | FDA 182.8250 |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.3.3 | | Concentrados para néctares de frutas | |
|--|------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo | Comentarios |

| | | Aceptado | |
|--|--|------------|-------------------------|
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | Nota 127 |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | BPM | Nota 127 |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 5000 mg/kg | Nota 127 |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | Nota 127 |
| ANHIDRIDO CARBÓNICO (DIOXIDO DE CARBONO) | 290 | BPM | Notas 69 y 127 |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | Nota 127 |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | BPM | Nota 127 |
| ASCORBATO DE POTASIO | 303 | BPM | Nota 127 |
| ASPARTAME | 951 | 600 mg/kg | Nota 127 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 1000 mg/kg | Notas 33, 40, 122 y 127 |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | Nota 127 |
| SACARINA | 954 | 80 mg/kg | Nota 127 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Notas 44, 122 y 127 |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 4000 mg/kg | Notas 45, 127 y 128 |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.3.4 | | Concentrados para néctares de hortalizas | |
|-------------------------------------|-----|--|-------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | Nota 127 |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | BPM | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 5000 mg/kg | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | 3000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---------------------------------|--|-------------|---------------------|
| ASPARTAME | 951 | 600 mg/kg | Nota 127 |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 600 mg/kg | Nota 13 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 100 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 400 mg/kg | Notas 17, 122 y 127 |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | FDA 173.340 |
| NEOTAMO | 961 | 65 mg/kg | Nota 127 |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | 3000 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 300 mg/kg | Nota 127 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Nota 44, 122 y 127 |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.4 | | Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | |
|--|-----------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACEITE DE CASTOR | 1503 | 500 mg/kg | |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | BPM | FDA 172.800 |
| ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSA | 444 | 500 mg/kg | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| ALITAME | 956 | 40 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 100 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 400 mg/kg | Notas 127 |
| ASPARTAME | 951 | BPM | FDA 172.804 |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | BPM | FDA 74.101 |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 600 mg/kg | Notas 13 y 123 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--------------------------------------|-------------|----------------|
| BETA CICLODEXTRINA | 459 | 500 mg/kg | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 1000 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 1000 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARMINES | 120 | 1000 mg/kg | Nota 178 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 100 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 2000 mg/kg | |
| CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA | 901 | 200 mg/kg | Nota 131 |
| CERA DE CANDELILLA | 902 | 200 mg/kg | Nota 131 |
| CERA DE CARNAUBA | 903 | 200 mg/kg | Nota 131 |
| CICLAMATOS | 952 | 400 mg/kg | Nota 127 |
| CITRATO DE ESTEARILO | 484 | 500 mg/kg | |
| CITRATO DE ISOPROPILO | 384 | 200 mg/kg | |
| CITRATO DE TRIETILO | 1505 | 200 mg/kg | |
| CLORURO DE ESTAÑO | 512 | 20 mg/kg | Nota 43 |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 100 mg/Lt | |
| DIMETILBICARBONATO | 242 | 250 mg/kg | Nota 18 |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 20 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 200 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO | 430, 431 | 500 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 1000 mg/kg | Notas 10 y 15 |
| ESTERES DE GLICEROL DE LA RESINA DE MADERA | 445 | 150 mg/kg | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163ii | 500 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE QUILAYA | 999 | 50 mg/kg | Nota 132 y 168 |
| FORMATOS | 236 | 100 mg/kg | Nota 25 |
| FOSFATOS | 338, 339i, | BPM | |

| | | | |
|--|--|------------|----------------------------|
| | 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 1000 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL) | 1521 | 1000 mg/kg | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | BPM | FDA GRAS NOTICE GRN 278 |
| GLUTAMATO MONOSODICO | 621 | BPM | |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| MALTOL | 636 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 100 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 100 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 100 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 500 mg/kg | Nota 127 |
| PONCEAU 4R | 124 | 50 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 50 mg/kg | |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 5000 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 70 mg/kg | Notas 44, 127 y 143 |
| TARTRACINA | 102 | BPM | FDA 74.705 |
| TIODIPROPIONATOS | 388, 389 | 1000 mg/kg | Notas 15 y 46 |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| | | | |
|--|------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 14.1.4.1 | | Bebidas a base de agua saborizadas con gas | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------------------------|------------------------|------------|--------------------|
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 50 mg/kg | Nota 1 |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 3000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA) | 122 | 50 mg/kg | Directive 94/36/EC |
| SACARINA | 954 | 300 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 40 mg/kg | Nota 6 |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.4.2 | | Bebidas a base de agua saborizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares | |
|--|------------------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 50 mg/kg | Nota 1 |
| CANTAXANTINA | 161g | 5 mg/kg | |
| EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 3000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 300 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| TARTRACINA | 102 | BPM | FDA 74.705 |

| Categoría de Alimentos No. 14.1.4.3 | | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas | |
|--|--|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 50 mg/kg | Nota 1 |
| CANTAXANTINA | 161g | 100 mg/kg | |
| CITRATO DE AMONIO FÉRRICO | 381 | 10 mg/kg | Nota 23 |
| COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS | 141i, 141ii | 2000 mg/kg | |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 2000 mg/kg | Nota 6 |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, | BPM | |

| | | | |
|----------------------------------|---|-------------|------------|
| | 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | | |
| POLIVINILPIRROLIDONA | 1201 | 500 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 20000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | BPM | FDA 74.340 |
| SACARINA | 954 | 300 mg/kg | Nota 127 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1500 mg/kg | Nota 42 |
| SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO | 480 | 10 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | BPM | |

| | | | |
|---|------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 14.1.5 | | Café, sucedáneos del café, té, inf.-siones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 600 mg/kg | Nota 160 |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | |
| ACIDO ASCORBICO | 300 | 500 mg/kg | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | |
| ACIDO ERITORBICO | 315 | BPM | |
| ÁCIDO FUMÁRICO | 297 | 1000 mg/kg | Nota 2 |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | |
| ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1422 | 10000 mg/kg | |
| AGAR | 406 | 2500 mg/kg | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|-----------------------|-------------|-------------------------|
| ALGINATO DE SODIO | 401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDÓN BLANQUEADO | 1403 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1440 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDON OXIDADO | 1404 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO | 1401 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDONES TRATADOS CON BASES | 1402 | 10000 mg/kg | |
| ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS | 1405 | 10000 mg/kg | |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | BPM | |
| ASPARTAME | 951 | 600 mg/kg | Nota 160 |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BICARBONATO DE MAGNESIO | 504ii | BPM | |
| CARBONATO ACIDO DE SODIO | 500ii | BPM | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| CARBONATO DE MAGNESIO | 504i | BPM | |
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | BPM | |
| CARBONATO DE SODIO | 500i | BPM | |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA | 466 | BPM | |
| CARRAGENINA Y SUS SALES | 407 | BPM | Nota 135 |
| CELULOSA EN POLVO | 460ii | BPM | Nota 135 |
| CELULOSA MICROCRISTALINA | 460i | BPM | |
| CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA | 901 | BPM | Nota 108 |
| CERA DE CANDELILLA | 902 | BPM | Nota 108 |
| CERA DE CARNAUBA | 903 | 200 mg/kg | Nota 108 |
| CITRATO TRISODICO | 331iii | BPM | |
| CLORURO DE MAGNESIO | 511 | BPM | FDA 184.1426 |
| CLORURO DE POTASIO | 508 | BPM | |
| CLORURO CÁLCICO | 509 | 3200 mg/kg | Nota 58 FDA 184.1193 |
| CLORURO DE AMONIO | 510 | BPM | FDA 184.1138 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO | 1400 | BPM | Nota 90 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|-------------------------|-------------|----------------|
| DIMETILBICARBONATO | 242 | 250 mg/kg | Nota 18 |
| DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO) | 551 | 20000 mg/kg | Nota 2 |
| EDTAs | 385, 386 | 35 mg/kg | Nota 21 |
| ERITRITHOL | 968 | 40000 mg/kg | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 2000 mg/kg | |
| ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS | 472a | BPM | |
| ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL | 472c | BPM | |
| ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA | 473 | BPM | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 5000 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN | 1412 | 10000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | 10000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO | 1413 | 10000 mg/kg | |
| FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO | 1442 | 10000 mg/kg | |
| FOSFATO MONOALMIDÓN | 1410 | 10000 mg/kg | |
| FUMARATO DE SODIO | 365 | BPM | |
| GLICEROL | 422 | BPM | |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 200 mg/kg | Notas 26 y 160 |
| GLUCONATO SODICO | 576 | BPM | |
| GLUTAMATO MONOSÓDICO | 621 | BPM | |
| GOMA ARABIGA | 414 | BPM | |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | |
| GOMA GELAN | 418 | BPM | |
| GOMA LACA | 904 | BPM | Nota 108 |
| GOMA XANTANA | 415 | BPM | |
| HIDROXI PROPIL METILCELULOSA (HIDROXIPROPILCELULOS, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)) | 464, 463, 461, 465 | BPM | |
| HIDRÓXIDO DE MAGNESIO | 528 | BPM | |
| INOSINATO DISÓDICO, 5´- | 631 | BPM | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--|---------------------|-------------|----------|
| LACTATO CÁLCICO | 327 | 10000 mg/kg | Nota 58 |
| LACTATO DE SÓDIO | 325 | BPM | |
| LACTITOL | 966 | 30000 mg/kg | |
| LECITINA | 322 | BPM | |
| MALTOL | 636 | 200 mg/kg | |
| MONO Y DIGLICERIDOS | 471 | BPM | |
| NEOTAMO | 961 | 50 mg/kg | Nota 160 |
| NITROGENO | 941 | BPM | Nota 59 |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | |
| PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA) | 440 | BPM | |
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | Nota 160 |
| SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , Ca, K, Na) | 470i | BPM | |
| SALES DEL ÁCIDO OLEÍCO (Ca, K, Na) | 470ii | BPM | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 1000 mg/kg | |
| TAUMATUINA | 957 | BPM | |
| XILITOL | 967 | 30000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 14.2 | | Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas similares sin alcohol y con bajo contenido de alcohol | |
|--|------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACIDO TANICO | 181 | 150 mg/kg | FDA 184. 1097 |
| ACIDO TANICO | 181 | 150 mg/kg | FDA 184. 1097 |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 50000 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 50000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 14.2.1 | | Cerveza y bebidas a base de malta | |
|--|--------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 200 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|--------------------------------------|---|------------|---------|
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a ⁱⁱ | 600 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 25 mg/kg | Nota 21 |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163 ⁱⁱ | 1500 mg/kg | |
| POLIVINILPIRROLIDONA | 1201 | 10 mg/kg | Nota 36 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Nota 44 |

| Categoría de Alimentos No. 14.2.2 | | Sidra y sidra de pera | |
|---|--|-----------------------|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 200 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Notas 13 y 124 |
| CARMINES | 120 | 200 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a ⁽ⁱ⁾ , 160a ⁽ⁱⁱⁱ⁾ , 160e, 160f | 200 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a ⁱⁱ | 600 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| DIMETILBICARBONATO | 242 | 250 mg/kg | Nota 18 |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163 ⁱⁱ | 1500 mg/kg | |
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | |
| LISOZIMA | 1105 | 500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|----------------------|--|------------|---------|
| MALTOL | 636 | 250 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 200 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 200 mg/kg | |
| POLIVINILPIRROLIDONA | 1201 | 2 mg/kg | Nota 36 |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 200 mg/kg | Nota 44 |

| Categoría de Alimentos No. 14.2.3 | | Vinos de uva | |
|---|----------------------------|------------------------------|-------------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ÁCIDO ASCORBICO | 300 | 250 mg/kg | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 4000 mg/kg | |
| ACIDO ERITORBICO | 315 | 250 mg/kg | |
| ÁCIDO FUMÁRICO | 297 | 3000 mg/kg | Nota 109 |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI) | 270 | 4000 mg/lg | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | 4000 mg/kg | |
| ALFA AMILASA (CARBOHYDRASA) (BACILLUS LICHENIFORMIS) | 1100 | BPM | FDA 184.1027 Y 184.1148 |
| ASCORBATO DE SODIO | 301 | 200 mg/kg | |
| ASCORBATO CALCICO | 302 | BPM | |
| CARBONATO ACIDO DE POTASIO | 501ii | 5000 mg/kg | |
| CARBONATO CÁLCICO | 170i | 3500 mg/kg | |
| CARBONATO DE POTASIO | 501i | 5000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| DIMETILBICARBONATO | 242 | 200 mg/kg | Nota 18 |
| DIÓXIDO DE CARBONO | 290 | BPM | FDA 184.1240 |
| DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO | 551 | 2000 mg/kg | FDA 172.480 |
| ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO | 430, 431 | BPM | |
| ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS | 491, 492, 493, 494, 495 | 1000 mg/kg | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | Nota 93 |
| GOMA ARABIGA | 414 | 300 mg/kg | |
| GOMA DE KARAYA | 416 | 200 mg/kg | |
| LISOZIMA | 1105 | 500 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|-----------------------|--|------------|----------------|
| MALATO CALCICO | 352ii | BPM | |
| NITROGENO | 941 | BPM | FDA 184.1540 |
| OXIDASA DE GLUCOSA | 1102 | BPM | FDA 184.1034 |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SULFATO CALCICO | 516 | 70 mg/kg | FDA 184.1230 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 350 mg/kg | Notas 44 y 103 |
| TARTRATO MONOPOTÁSICO | 336i | BPM | FDA 184.1077 |
| TARTRATOS | 334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337 | BPM | FDA 184.1099 |

| Categoría de Alimentos No. 14.2.3.2 | | Vinos de uva espumosos y semiespumosos | |
|--|------------|---|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 4000 mg/kg | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 200 mg/kg | |
| BROMELINA (PROTEASAS) | 1101iii | BPM | |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163ii | 1500 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 14.2.3.3 | | Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce | |
|--|------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163ii | 1500 mg/kg | |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | |
| SULFATO CÁLCICO | 516 | 2000 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 14.2.4 | | Vinos (distintos de los de uva) | |
|--|------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|------------|---------|
| AMARANTO | 123 | 30 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 200 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| CARMINES | 120 | 200 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 200 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 600 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 200 mg/kg | |
| DIMETILBICARBONATO | 242 | 250 mg/kg | Nota 18 |
| ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| ETILMALTOL | 637 | BPM | |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163ii | 1500 mg/kg | |
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | |
| MALTOL | 636 | 250 mg/kg | |
| MARRÓN HT | 155 | 200 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 200 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 300 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 2000 mg/kg | Nota 42 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 200 mg/kg | Nota 44 |

| Categoría de Alimentos No. 14.2.5 | | Aguamiel | |
|--|-----------------------|--------------------------------------|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| DIMETILBICARBONATO | 242 | 200 mg/kg | Nota 18 |
| SORBATOS | 200i, 201, | 200 mg/kg | Nota 42 |

| | | | |
|----------|--|-----------|---------|
| | 202, 203 | | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 200 mg/kg | Nota 44 |

| Categoría de Alimentos No. 14.2.6 | | Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol | |
|---|---|---|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 200 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 200 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| CANTAXANTINA | 161g | 5 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 200 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 200 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 600 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 200 mg/kg | |
| EDTAs | 385, 386 | 25 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 5000 mg/kg | |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163ii | 1500 mg/kg | |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, | 440 mg/kg | Nota 33 y 88 |

| | | | |
|------------------|--|------------|---------|
| | 542 | | |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 200 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 120 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 200 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | BPM | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 300 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 600 mg/kg | Nota 42 |
| SUCROGLICÉRIDOS | 474 | 5000 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 200 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |
| XILITOL | 967 | BPM | |

| | | | |
|--|--------------------------------------|---|--------------------|
| Categoría de Alimentos No. 14.2.7 | | Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | |
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| DIMETILPOLISILOXANO | 900a | 10 mg/kg | |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| AMARANTO | 123 | 30 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 200 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 200 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 600 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| CANTAXANTINA | 161g | 5 mg/kg | |
| CARMINES | 120 | 200 mg/kg | Nota 178 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 200 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 600 mg/kg | |
| CICLAMATOS | 952 | 250 mg/kg | Nota 17 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|---|--|-------------|--------------|
| CLOROFILAS | 140 | BPM | FDA 73.125 |
| COLOR CARAMELO, CLASE I | 150a | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| CURCUMINA | 100i | 200 mg/kg | |
| DIOXIDO DE TITANIO | 171 | BPM | |
| EDTAs | 385, 386 | 25 mg/kg | Nota 21 |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163ii | 1500 mg/kg | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | |
| FOSFATOS | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | BPM | FDA 182.6290 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 200 mg/kg | Nota 26 |
| INDIGOTINA | 132 | 200 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 200 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 200 mg/kg | |
| NEOTAMO | 961 | 33 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 120 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 200 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 100 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 200 mg/kg | |
| ROJO DE REMOLACHA | 162 | BPM | |
| SACARINA | 954 | 80 mg/kg | |
| SALES DE ASPARTAME Y | 962 | 350 mg/kg | Nota 113 |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------|--|------------|---------|
| ACESULFAME | | | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 500 mg/kg | Nota 42 |
| SUCRALOSA | 955 | 700 mg/kg | |
| SUCROGLICERIDOS | 474 | 5000 mg/kg | |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 350 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 200 mg/kg | |
| VERDE SOLIDO FCF | 143 | 100 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 15.0 | | Aperitivos listos para el consumo | |
|--|--|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTASICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ASPARTAME | 951 | 500 mg/kg | |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA | 901 | BPM | Nota 3 |
| CERA DE CANDELILLA | 902 | BPM | Nota 3 |
| CERA DE CARNAUBA | 903 | 200 mg/kg | Nota 3 |
| COLOR CARAMELO, CLASE II | 150b | 10000 mg/kg | |
| COLOR CARAMELO, CLASE III | 150c | BPM | |
| COLOR CARAMELO, CLASE IV | 150d | BPM | |
| EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 |
| GLICOSIDOS DE ESTEVIOL | 960 | 170 mg/kg | Nota 26 |
| GOMA LACA | 904 | BPM | Nota 3 |
| NEOTAMO | 961 | 32 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 100 mg/kg | |
| SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO | 554 | 30000 mg/kg | |
| SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO) | 556 | 30000 mg/kg | |
| SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO) | 553i | 30000 mg/kg | |
| SUCRALOSA | 955 | 1000 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 2000 mg/kg | Nota 45 |
| TBHQ | 319 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |

| | | | |
|------------------|----------|-----------|---------|
| TIODIPROPIONATOS | 388, 389 | 200 mg/kg | Nota 46 |
|------------------|----------|-----------|---------|

| Categoría de Alimentos No. 15.1 | | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | |
|---|--------------------------------|--|----------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 13000 mg/kg | Nota 1 |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3000 mg/kg | |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 200 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 200 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 200 mg/kg | |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| BETA CICLODEXTRINA | 459 | 500 mg/kg | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | |
| CARMINES | 120 | 200 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 400 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 400 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | 200 mg/kg | |
| DIACETATO DE SODIO | 262ii | 500 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | |
| ESTEAROIL-2-LACTILATOS | 481i, 481ii | 5000 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 200 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 20000 mg/kg | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| HIDROXIBENZOATOS, P- | 214, 218 | 1000 mg/kg | Nota 140 |
| INDIGOTINA | 132 | 300 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 200 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 200 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 500 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 200 mg/kg | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 300 mg/kg | |

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

| | | | |
|------------------------------|--|------------|---------|
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 1000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 200 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO | 523 | 500 mg/kg | Nota 6 |
| SULFITOS | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 mg/kg | Nota 44 |
| TARTRACINA | 102 | 300 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a,307b, 307c | 200 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 15.2 | | Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas) | |
|---|--------------------------------------|--|--------------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 100 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 100 mg/kg | |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| CARMINES | 120 | 100 mg/kg | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 100 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 20000 mg/kg | |
| CURCUMINA | 100i | 100 mg/kg | |
| ÉSTERES DE ASCORBILO | 304, 305 | 200 mg/kg | Nota 10 |
| ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e | 10000 mg/kg | |
| GALATO DE PROPILO | 310 | 200 mg/kg | Notas 15 y 130 |
| INDIGOTINA | 132 | 100 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 100 mg/kg | |
| NEGRO BRILLANTE PN | 151 | 100 mg/kg | |
| ÓXIDOS DE HIERRO | 172i, 172ii, 172iii | 400 mg/kg | |
| PONCEAU 4R | 124 | 100 mg/kg | |
| PROPILEGLICOL | 1520 | 20000 mg/kg | |
| RIBOFLAVINAS | 101i, 101ii | 1000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 100 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, | 1000 mg/kg | Nota 42 |

| | | | |
|-------------|---------------------|------------|--|
| | 202, 203 | | |
| TARTRACINA | 102 | 100 mg/kg | |
| TOCOFEROLES | 307a, 307b, 307c | 1500 mg/kg | |

| Categoría de Alimentos No. 16.0 | | Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15). | |
|---------------------------------|--|--|--------------|
| Aditivo | INS | Nivel Máximo Aceptado | Comentarios |
| ACESULFAME POTÁSICO | 950 | 350 mg/kg | |
| ADIPATOS | 355, 356, 357, 359 | 200 mg/kg | Notas 1 y 2 |
| AMARILLO DE QUINOLEINA | 104 | 500 mg/kg | |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 500 mg/kg | |
| AZUL BRILLANTE FCF | 133 | 100 mg/kg | Nota 2 |
| BENZOATOS | 210, 211, 212, 213 | 1000 mg/kg | Nota 13 |
| CANTAXANTINA | 161g | BPM | Nota 2 |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 mg/kg | |
| CAROTENOS VEGETALES | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE II | 150b | 20000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE III | 150c | 1000 mg/kg | |
| COLOR CAMELO, CLASE IV | 150d | 1000 mg/kg | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | Nota 2 |
| FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO | 541i, 541ii | 190 mg/kg | Nota 61 |
| INDIGOTINA | 132 | 500 mg/kg | |
| MARRON HT | 155 | 500 mg/kg | |
| POLISORBATOS | 432, 433, 434, 435, 436 | 1000 mg/kg | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | 500 mg/kg | |
| SACARINA | 954 | 200 mg/kg | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | 1000 mg/kg | Nota 42 |
| TARTRACINA | 102 | 500 mg/kg | |
| TARTRATOS | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 600 mg/kg | Notas 2 y 45 |

NOTAS A LOS COMENTARIOS DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

- Nota 1:** Como ácido adípico.
- Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.
- Nota 3:** Tratamiento superficial.
- Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 5:** En las materias primas para la elaboración del alimento acabado.
- Nota 6:** Como aluminio.
- Nota 7:** La dosis de uso no se refiere al alimento acabado.
- Nota 8:** Como bixina.
- Nota 9:** Como bixina o norbixina total.
- Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.
- Nota 11 :** Tomando como base la harina.
- Nota 12 :** Transferencia procedente de sustancias aromatizantes.
- Nota 13 :** Como ácido benzoico.
- Nota 14 :** En una presentación de dilución mayor a 5x.
- Nota 15 :** Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 16 :** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 17 :** Como ácido ciclámico.
- Nota 18 :** Dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.
- Nota 19 :** En la grasa del cacao; dosis de uso tomando como base el alimento listo para el consumo.
- Nota 20 :** En la cantidad total de estabilizadores, espesantes, y/o gomas.
- Nota 21 :** Como EDTA cálcico disódico anhidro.
- Nota 22 :** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.
- Nota 23 :** Como hierro.
- Nota 24 :** Como ferrocianuro de sodio anhidro.
- Nota 25 :** Como ácido fórmico.
- Nota 26 :** Como equivalentes de esteviol
- Nota 27 :** Como ácido p-hidroxibenzoico.
- Nota 28 :** Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33000 U/kg de pc se calcula como sigue: $[(33000 \text{ U/kg de pc}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0.825 \text{ mg/kg de pc}$.
- Nota 29 :** Bases de presentación no especificadas.
- Nota 30 :** Como ion residual de NO₃.
- Nota 31 :** Del puré que se use.
- Nota 32 :** Como ion residual de NO₂.
- Nota 33 :** Como fósforo.
- Nota 34 :** Tomando como base el anhidro.
- Nota 35 :** Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios.
- Nota 36 :** Dosis residual.
- Nota 37 :** Como peso del extracto magro de la leche.
- Nota 38 :** Dosis en la mezcla que se ha de descremar.
- Nota 39 :** Sólo cuando el producto contiene mantequilla (manteca) u otras grasas y aceites.
- Nota 40 :** Sólo SIN 451i (Trifosfato pentasódico), para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos.
- Nota 41 :** Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.
- Nota 42 :** Como ácido sórbico.

- Nota 43 :** Como estaño.
- Nota 44 :** Como SO₂ residual.
- Nota 45 :** Como ácido tartárico.
- Nota 46 :** Como ácido tioldipropiónico.
- Nota 47 :** En el peso de la yema del huevo, en seco.
- Nota 48 :** Sólo para las aceitunas.
- Nota 49 :** Sólo para uso en los frutos cítricos.
- Nota 50 :** Sólo para uso en las huevas de pescado.
- Nota 51 :** Sólo para uso en las hierbas.
- Nota 52 :** Excluida la leche chocolatada.
- Nota 53 :** Sólo para uso en rebozados.
- Nota 54 :** Únicamente para el uso de cócteles de cereza y cerezas caramelos.
- Nota 55 :** Dosis añadida.
- Nota 56 :** Siempre y cuando no haya almidón presente.
- Nota 57 :** Las BPM indican 1 parte de peróxido de benzoílo y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.
- Nota 58 :** Como calcio.
- Nota 59:** Como gas de envasado.
- Nota 60:** Si se utiliza como gasificante, el CO₂ en el vino terminado no deberá sobrepasar un valor de 39.2mg/kg.
- Nota 61:** Sólo para uso en pescado picado.
- Nota 62 :** Como cobre.
- Nota 63:** En la cantidad de ingredientes lácteos.
- Nota 64 :** Dosis añadida a frijoles; 200 mg/kg en el alimento listo para el consumo, tomando como base el anhídrido.
- Nota 65 :** Transferencia procedente de las preparaciones nutritivas.
- Nota 66 :** Como formaldehído. Sólo para uso en el queso provolone.
- Nota 67 :** Salvo para uso en claras de huevo líquidas a 8800 mg/kg como fósforo, y en huevos enteros líquidos a 14,700 mg/kg como fósforo.
- Nota 68:** Para su uso en productos sin azúcar añadido únicamente.
- Nota 69 :** Como gasificante.
- Nota 70 :** Como ácido.
- Nota 71 :** Sólo sales de calcio, potasio y sodio.
- Nota 72 :** Tomando como base el producto listo para el consumo.
- Nota 73 :** Salvo en pescado entero.
- Nota 74 :** Excluyendo el suero líquido y los productos de suero que se utilizan como ingrediente en preparados para lactantes.
- Nota 75 :** Sólo para uso en leche en polvo para máquinas expendedoras.
- Nota 76 :** Sólo para uso en las patatas (papas).
- Nota 77:** Para usos nutricionales especiales únicamente.
- Nota 78:** Sólo para uso en tocino (embutido fresco, curado).
- Nota 79:** Sólo para uso en las nueces.
- Nota 80:** Equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm² por una profundidad máxima de 5 mm.
- Nota 81:** Equivalente a una aplicación superficial de 1 mg/dm² por una profundidad máxima de 5 mm.
- Nota 82:** Para uso en camarones; 6000 mg/kg para *Crangon crangon* y *Crangon vulgaris*.
- Nota 83:** Solo la forma L(+).
- Nota 84:** Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.
- Nota 85:** Se excluye el uso en productos de surimi y hueva de pescado a 500 mg/kg.
- Nota 86:** Sólo para uso en aderezos batidos para postres, distintos a la crema (nata).

- Nota 87:** Dosis de tratamiento.
- Nota 88:** Transferencia procedente del ingrediente.
- Nota 89:** Salvo para uso en KONBU (un tipo de alga) seco, a 150 mg/kg.
- Nota 90:** Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado.
- Nota 91:** Benzoatos y sorbatos, solos o mixtos.
- Nota 92 :** Excluidas las salsas a base de tomate.
- Nota 93:** Salvo el vino simple producido a partir de las uvas *Vitis vinifera*.
- Nota 94 :** Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).
- Nota 95 :** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 96 :** Sobre la base del peso seco de un edulcorante de alta intensidad
- Nota 97 :** En productos de cacao y chocolate.
- Nota 98 :** Para el control del polvo.
- Nota 99 :** Sólo para uso en filetes de pescado y pescado picado.
- Nota 100:** Para uso como agente dispersante en aceite de eneldo utilizado en el alimento final.
- Nota 101:** La dosis de uso individual, en combinación no debe sobrepasar los 15 000 mg/kg.
- Nota 102 :** Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.
- Nota 103 :** Salvo para uso en vinos blancos especiales a 400 mg/kg.
- Nota 104 :** Máximo residuo de 5000 mg/kg en panes y productos de panadería de masa leudada.
- Nota 105 :** Salvo para uso en tiras de calabaza (calabacín) secas (KAMPYO) a 5000 mg/kg.
- Nota 106 :** Salvo para uso en mostaza de Dijon a 500 mg/kg.
- Nota 107 :** Excepto para el uso de ferrocianuro de sodio (SIN 535) en sal dendrítica de calidad alimentaria en un nivel de 29 mg/kg como ferrocianuro de sodio anhidro.
- Nota: 108:** Sólo para uso en café en grano.
- Nota :109:** Dosis de uso expresada como 25 lbs/1000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (106 mg/kg) = 3000 mg/kg.
- Nota 110:** Sólo para uso en patatas (papas) fritas congeladas.
- Nota 111:** Excluyendo el jarabe de glucosa seco usado en la fabricación de confitería de azúcar a 150 mg/kg y jarabe de glucosa usado en la fabricación de confitería de azúcar a 400 mg/kg.
- Nota 112.:** Sólo para uso en queso rallado.
- Nota 113:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico.
- Nota 114:** Salvo el cacao en polvo.
- Nota 115:** Sólo para uso en el zumo (jugo) de piña.
- Nota 116:** Sólo para el uso en masas.
- Nota 117:** Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1000 mg/kg.
- Nota 118:** Salvo para el uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1000 mg/kg.
- Nota 119:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartame.
- Nota 120:** Sólo para el uso en caviar a 2500 mg/kg.
- Nota 121:** Salvo productos pesqueros fermentados a 1000 mg/kg.
- Nota 122:** Sujeto a las leyes nacionales del país importador.
- Nota 123:** 1000 mg/kg para bebidas con un pH mayor a 3.5.
- Nota 124:** Sólo para productos que contienen menos de 7% etanol.
- Nota 125:** Para uso como agente antiadherente para moldes para hornear en una mezcla con aceite vegetal.
- Nota 126:** Para efectos antiadherentes en la masa, al dividirla y hornearla solamente.
- Nota 127 :** Según se sirve al consumidor.
- Nota 128 :** Sólo SIN 334 (Ácido tartárico).
- Nota 129 :** Para uso como un regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva.
- Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, INS 320), Butilhidroxitolueno (BHT, INS

- 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, INS 319), y galato de propilo (INS 310).
- Nota 131:** Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor.
- Nota 132:** Excepto para uso en un nivel de 500 mg/kg (extracto seco) en bebidas semicongeladas.
- Nota 133:** Para Costa Rica 0 mg/kg y para Nicaragua 30 mg/kg.
- Nota 134:** Únicamente en saborizantes cítricos en base de aceite.
- Nota 135:** Aplica solo en bebidas calientes a base de cereales y granos.
- Nota 136:** En combinación con sorbatos y benzoatos.
- Nota 137 :** En combinación con sorbatos y benzoatos donde el máximo es de 500 de hidroxibenzoatos.
- Nota 138:** Mezclado con benzoatos.
- Nota 139:** Solo para productos líquidos.
- Nota 140:** En combinación con sorbatos.
- Nota 141:** Solo para pescado ahumado 100 mg/kg.
- Nota 142:** Solo como gasificante en preparados para destete.
- Nota 143:** Con fines distintos a la edulcoración.
- Nota 144:** Como potenciador de sabor.
- Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.
- Nota 146:** Nivel de utilización para el β -caroteno sintético (SIN 160ai); 35 mg/kg para el β -apo-8-carotenal (SIN 160e) y el ester metílico o etílico del ácido β -apo-8 carotenoico (SIN 160f).
- Nota 147:** Excluido el suero de leche en polvo destinado a alimentos para lactantes.
- Nota 148:** Uso como sinérgico de antioxidantes.
- Nota 152:** Para freír únicamente.
- Nota 153:** Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 154:** Para uso en la leche de coco únicamente.
- Nota 155:** Para uso en las manzanas cortadas y congeladas únicamente.
- Nota 156:** Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2500 mg/kg.
- Nota 158:** Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1000 mg/kg.
- Nota 159:** Para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.
- Nota 160:** Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.
- Nota 162:** Para uso en productos deshidratados y productos tipo salami únicamente.
- Nota 163:** Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 3000 mg/kg.
- Nota 164:** Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30 000 mg/kg.
- Nota 165:** Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.
- Nota 166:** Para pastas para untar a base de leche únicamente.
- Nota 167:** Para productos deshidratados únicamente.
- Nota 168:** Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(i)) únicamente. La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponina.
- Nota 169:** Solamente para uso en las emulsiones a base de grasa para untar emparedados.
- Nota 171:** Excluye la grasa de leche anhidra.
- Nota 174:** Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).
- Nota 177:** Sólo para uso en queso rebanado, desmenuzado o rallado.
- Nota 178:** Expresado como ácido carmínico.
- Nota 180:** Presentado como betacaroteno.
- Nota 181:** Expresado como antocianina.
- Nota 182:** Excepto para uso en la leche de coco.
- Nota 183:** Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de

chocolates [CODEX STAN 87-1981] sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.

Nota 186: Sólo para uso en las harinas con aditivos.

Nota 193: Solo para uso en pastas de crustáceos o de pescado.

**ANEXO III
(NORMATIVO)**

**ADITIVOS CUYO USO SE PERMITE EN GENERAL, DE CONFORMIDAD CON LAS BUENAS
PRÁCTICAS MANUFACTURA**

| INS | ADITIVO |
|------|---|
| 1420 | Acetato de almidón |
| 264 | Acetato de Amónio |
| 263 | Acetato de calcio |
| 262i | Acetato sódico |
| 261 | Acetatos de potasio |
| 260 | Ácido acético, glacial |
| 400 | Ácido algínico |
| 300 | Ácido ascórbico |
| 330 | Ácido cítrico |
| 507 | Ácido clorhídrico |
| 315 | Ácido eritóbico |
| 297 | Ácido fumárico |
| 620 | Ácido glutámico (L(+)-) |
| 626 | Ácido guanílico, 5'- |
| 630 | Ácido inosínico |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) |
| 296 | Ácido málico (DL-) |
| 280 | Ácido propiónico |
| 1422 | Adipato de dialmidón acetilado |
| 406 | Agar |
| 1100 | Alfa-amilasa (<i>Aspergillus oryzae</i> var.) |
| 1100 | Alfa-Amilasa (<i>Bacillus Megaterium</i> Expressed In <i>Bacillus Subtilis</i>) |
| 1100 | Alfa-Amilasa (<i>Bacillus Stearothermophilus</i> Expressed In <i>Bacillus Subtilis</i>) |
| 1100 | Alfa-Amilasa (<i>Bacillus Stearothermophilus</i>) |
| 1100 | Alfa-amilasa (<i>Bacillus subtilis</i>) |
| 1100 | Alfa-amilasa (Carbohidrasa) (<i>Bacillus licheniformis</i>) |
| 457 | Alfa-Ciclodextrina |
| 407a | Alga <i>Eucheuma</i> elaborada (carragenina semi refinada) |
| 403 | Alginato de amonio |
| 404 | Alginato de calcio |

| | |
|---------|--|
| 402 | Alginato de potasio |
| 401 | Alginato de sodio |
| 1451 | Almidón acetilado oxidado |
| 1403 | Almidón blanqueado |
| 1440 | Almidón hidroxipropílico |
| 1404 | Almidón oxidado |
| 1401 | Almidones tratados con ácido |
| 1402 | Almidones tratados con bases |
| 1405 | Almidones tratados con enzimas |
| 302 | Ascorbato cálcico |
| 303 | Ascorbato de potasio |
| 301 | Ascorbato de sodio |
| 1101iii | Bromelina (proteasas) |
| 503ii | Carbonato ácido de amonio |
| 504ii | Bicarbonato de magnesio |
| 501ii | Carbonato ácido de potasio |
| 500ii | Carbonato ácido de sodio |
| 170i | Carbonato cálcico |
| 504i | Carbonato de magnesio |
| 501i | Carbonato de potasio |
| 500i | Carbonato de sodio |
| 503i | Carbonato de amonio |
| 469 | Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica |
| 468 | Carboximetilcelulosa sódica reticulada |
| 407 | Carragenina y sus sales |
| 460ii | Celulosa en polvo |
| 460i | Celulosa microcristalina |
| 380 | Citrato de amonio |
| 380 | Citrato de triamónio |
| 332i | Citrato dipotásico |
| 331i | Citrato diácido sódico |
| 332ii | Citrato tripotásico |
| 331iii | Citrato trisódico |
| 333 | Citratos de calcio |
| 333iii | Citrato tricálcico |
| 140 | Clorofilas |

| | |
|------|--|
| 509 | Cloruro cálcico |
| 510 | Cloruro de amonio |
| 508 | Cloruro de potasio |
| 511 | Cloruro de magnesio |
| 150a | Color caramelo, clase I |
| 424 | Curdlan |
| 1400 | Dextrinas, almidón tostado, blanco y amarillo |
| 625 | Diglutamato magnésico, DI-L- |
| 290 | Anhídrido carbónico (Dióxido de carbono) |
| 551 | Dióxido de silicio (amorfo) |
| 171 | Dióxido de titanio |
| 316 | Eritorbato de sodio |
| 968 | Eritrithol |
| 472a | Ésteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos |
| 472c | Ésteres cítricos y grasos del glicerol |
| 472b | Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol |
| 462 | Etil celulosa |
| 467 | Etilhidroxietilcelulosa |
| 465 | Metil Etil Celulosa (Etil Metil Celulosa) |
| 1412 | Fosfato de dialmidón |
| 1414 | Fosfato de dialmidón acetilado |
| 1413 | Fosfato de dialmidón fosfatado |
| 1442 | Fosfato de dialmidón hidroxipropílico |
| 1410 | Fosfato monoalmidón |
| 365 | Fumarato de sodio |
| 458 | Gamma-Ciclodextrina |
| 422 | Glicerol |
| 578 | Gluconato cálcico |
| 580 | Gluconato de Magnesio |
| 577 | Gluconato de Potasio |
| 576 | Gluconato sódico |
| 575 | Glucono-delta-lactona |
| 623 | Glutamato cálcico, Di-L- |
| 624 | Glutamato monoamónico |
| 622 | Glutamato monopotásico |
| 621 | Glutamato monosódico |
| 414 | Goma arábica |

| | |
|-------|--|
| 410 | Goma de semillas de algarrobo |
| 418 | Goma gelan |
| 412 | Goma guar |
| 416 | Goma de karaya |
| 417 | Goma tara |
| 413 | Goma tragacanto |
| 415 | Goma xantana |
| 629 | Guanilato cálcico, 5'- |
| 628 | Guanilato dipotásico, 5'- |
| 627 | Guanilato disódico, 5'- |
| 425 | Harina de konjac |
| 351i | Hidrogenomalato de potasio |
| 350i | Hidrogenomalato de sodio |
| 526 | Hidróxido cálcico |
| 527 | Hidróxido de Amónio |
| 528 | Hidróxido de magnesio |
| 525 | Hidróxido de potasio |
| 524 | Hidróxido de sodio |
| 463 | Hidroxipropilcelulosa |
| 464 | Hidroxipropil metilcelulosa |
| 633 | Inosinato cálcico, 5'- |
| 632 | Inosinato dipotásico, 5'- |
| 631 | Inosinato disódico, 5'- |
| 1103 | Invertasa (<i>S cerevisiae</i>) |
| 953 | Isomaltosa |
| 964 | Jarabe de poliglicitol |
| 420ii | Jarabe de sorbitol |
| 327 | Lactato cálcico |
| 328 | Lactato de amónio |
| 329 | Lactato de magnesio |
| 326 | Lactato de potasio |
| 325 | Lactato de sodio |
| 966 | Lactitol |
| 322i | Lecitina |
| 1104 | Lipasa (<i>Aspergillus oryzae</i> var.) |
| 1104 | Lipasa (origen animal) |
| 352ii | Malato cálcico |

| | |
|--------|--|
| 351ii | Malato de potásio |
| 350ii | Malato sódico |
| 965 | Maltitol y jarabe de maltitol |
| 421 | Manitol |
| 461 | Metilcelulosa |
| 471 | Mono y diglicéridos |
| 941 | Nitrógeno |
| 1450 | Almidón octenil succinato sódico |
| 1102 | Oxidasa de glucosa |
| 529 | Óxido de calcio |
| 530 | Óxido de magnesio |
| 942 | Óxido nitroso |
| 1101ii | Papaína |
| 440 | Pectinas (amidada y no amidada) |
| 1200 | Polidextrosa A y N |
| 1202 | Polivinilpirrolidona insoluble |
| 944 | Propano |
| 282 | Propionato cálcico |
| 283 | Propionato de potásio |
| 281 | Propionato de sodio |
| 1204 | Pululano |
| 1101i | Proteasa (A oryzae var.) |
| 634 | Ribonucleótidos cálcicos, 5'- |
| 635 | Ribonucleótidos disódicos, 5'- |
| 162 | Rojo de remolacha |
| 1001 | Sales de Coline |
| 470i | Sales de Ácidos Mirístico, Palmítico y Esteárico (con base de NH ₄ , Ca, K, Na) |
| 470ii | Sales de ácido oléico (Ca, K, Na) |
| 500iii | Sesquicarbonato de sodio |
| 552 | Silicato cálcico |
| 559 | Silicato de aluminio (caolín) |
| 556 | Silicato de calcio y aluminio (caolín) (sintético) |
| 554 | Silicato de aluminio y sodio |
| 553i | Silicato de magnesio (sintético) |
| 420i | Sorbitol |
| 516 | Sulfato cálcico |

| | |
|--------------|---------------------|
| 518 | Sulfato de magnesio |
| 515i, 515ii | Sulfato de potásio |
| 514 i, 514ii | Sulfato de sodio |
| 553iii | Talco |
| 957 | Taumatina |
| 1518 | Triacetina |
| 967 | Xilitol |

Categorías de alimentos o productos alimenticios excluidos de las condiciones generales del Anexo III

| N° Cat. alim. | Categoría de alimento |
|---------------|---|
| 01.1.1 | Leche y suero de mantequilla (simples) |
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas). |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada (simple) |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples) |
| 01.6.3 | Queso de suero |
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua |
| 02.2.1.1 | Mantequilla y mantequilla concentrada |
| 04.1.1 | Frutas frescas |
| 04.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10 |
| 06.1 | Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz |
| 06.2 | Harinas y almidones (incluida la soja en polvo) |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos similares |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares |
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos |
| 10.1 | Huevos frescos |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo |
| 11.1 | Azúcares refinados y en bruto |
| 11.2 | Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos |

| | |
|--------|---|
| | 11.1.3 |
| 11.3 | Soluciones y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3 |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) |
| 11.5 | Miel |
| 12.1 | Sal y sucedáneos de la sal |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias (solamente hierbas aromáticas) |
| 13.1 | Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños |
| 14.1.1 | Aguas |
| 14.1.2 | Zumos (jugos) de frutas y hortalizas |
| 14.1.3 | Néctares de frutas y hortalizas |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao |
| 14.2.3 | Vinos de uva |

ANEXO IV (NORMATIVO)

PROCEDIMIENTO PARA LA ACTUALIZACIÓN DE LOS LISTADOS DE ADITIVOS

1. INTRODUCCIÓN

Es necesario establecer los criterios de actualización de los listados de aditivos alimentarios permitidos en este reglamento. Su uso será evaluado considerando su seguridad, necesidad tecnológica y beneficio al consumidor. La evaluación deberá basarse en normas internacionales reconocidas como las del Codex Alimentarius y otras que sean aplicables.

La inclusión o exclusión de un aditivo o de una categoría de alimentos y la modificación de las cantidades de aditivos permitidos en este reglamento deberá ser considerada por la Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios (CCAA).

2. OBJETIVO

Establecer el procedimiento de la CCAA para mantener actualizada las listas de aditivos alimentarios del Reglamento Técnico Centroamericano. RTCA 67.04.54:10. Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

3. CAMPO DE APLICACIÓN

Este procedimiento aplica a la Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios.

4. DEFINICIONES

4.1 Actualización de los listados de aditivos: la inclusión, exclusión o la modificación de las condiciones, las especificaciones o las restricciones aplicables a la presencia de un aditivo del RTCA 67.04.54:10. Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

4.2 Actualización automática de los listados de aditivos: cuando en la norma general de aditivos del Codex Alimentarius se incluya, excluya o modifique un aditivo, la categoría o la cantidad permitida de un aditivo.

4.3 Actualización por solicitud de los listados de aditivos: Cuando basados en una normativa aplicable, un Estado Parte solicite la inclusión, exclusión o modificación de un aditivo, la categoría o la cantidad permitida de éste.

5. RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD

Es responsabilidad de la CCAA velar por que las actividades que se definen en este procedimiento sean implantadas y llevadas a cabo como se plantean.

6. PROCEDIMIENTO

6.1 Actualización automática de los listados de aditivos

6.1.1 El Coordinador de la CCAA debe actualizar los listados de este reglamento, cada vez que la Comisión del Codex Alimentarius realice la aprobación de las propuestas emanadas del Comité de Aditivos del Codex Alimentarius.

6.1.2 El Coordinador de la CCAA debe notificar a los otros Estados Parte de la actualización realizada en un plazo no mayor de 30 días calendario. El Coordinador de la CCAA debe enviar una copia a los demás países del reglamento actualizado para su aprobación, finalizado este proceso, se remite la modificación para su respectiva resolución COMIECO.

6.1.3 El aditivo podrá usarse a partir de la aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius, de conformidad con el numeral 4.2 (definiciones), del Anexo IV de este Reglamento, referido a la actualización automática de los listados de aditivos.

6.1.4 Cada Estado Parte por información y transparencia debe publicar esta modificación siguiendo el procedimiento nacional establecido.

6.2 Actualización por solicitud de los listados de aditivos

Cuando un aditivo sea incluido, excluido o modificado a solicitud de por lo menos un Estado Parte, presentando razones debidamente fundamentadas y respaldadas en estudios efectuados por organismos reconocidos internacionalmente (como FDA, CE u otros) o el estatus de aprobado por tales organismos.

El Representante del Estado parte interesado, presentará la solicitud al Coordinador de la CCAA, utilizando el formulario correspondiente y adjuntando la información que la respalde vía electrónica y física.

6.2.1 La información debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Especificaciones físico químicas del nuevo aditivo.
- b) Métodos de análisis.
- c) Estudios que demuestren su función tecnológica o estatus de aprobado por organismos reconocidos internacionalmente (como FDA, CE u otros) donde se detalle la función tecnológica del aditivo solicitado.
- d) Estudios toxicológicos aprobados y/o realizados por organismos reconocidos internacionalmente (como el FDA, CE u otros) y JECFA, efectuados al aditivo que demuestren la inocuidad del mismo.

6.2.2 El Coordinador de la CCAA distribuirá por vía electrónica la información a los demás representantes de los otros Estados parte.

6.2.3 La aprobación de las solicitudes de inclusión, exclusión y modificación será por unanimidad de los Estados parte en un plazo no mayor de 30 días hábiles. Esta podrá manifestarse por videoconferencia o por escrito.

6.2.4 En caso de que alguno de los Estados parte se oponga a la propuesta solicitada, debe presentar el sustento científico que respalde su posición, según lo establecido en numeral 6.2.1 del

presente procedimiento.

6.2.5 El coordinador recibirá los documentos y agrupará las observaciones de los Estados Parte. Deliberará si hay acuerdo o no para la solicitud, en caso de que uno de los miembros se oponga intercederá indicándole la posición del resto.

6.2.6 En caso de que no se llegue a un acuerdo no se podrá hacer la actualización en el listado. Por tanto el interesado, debe presentar nuevas fuentes técnicas para ser evaluada la solicitud.

6.2.7 El Coordinador de la CCAA debe utilizar el formulario para la presentación de propuestas de reformas de reglamentación técnica conforme a lo establecido en la Resolución COMIECO No. 162-2006.

6.2.8 Cada Estado Parte debe por información y transparencia, publicar esta modificación siguiendo el procedimiento nacional establecido.

6.2.9 En caso de alerta sanitaria derivada del uso de aditivos, el Coordinador de la CCAA o la autoridad sanitaria que reciba la alerta en primera instancia, debe estar en comunicación permanente e informar a las autoridades sanitarias de los Estados Parte del seguimiento de la alerta surgida.

FORMULARIO DE SOLICITUD DE ACTUALIZACIÓN DEL LISTADO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS:

| COMISIÓN CENTROAMERICANA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS | | | |
|--|------------------------------|---------------------------------------|----------------------|
| Solicitud de Actualización del Listado de Aditivos Alimentarios | | | |
| Fecha: / / | | País solicitante: | |
| Tipo de solicitud: | | | |
| <input type="checkbox"/> Inclusión | | <input type="checkbox"/> Modificación | |
| <input type="checkbox"/> Exclusión | | | |
| Descripción | | | |
| Nombre del aditivo: | | | |
| Número de identificación INS, CAS, (CFR o E en ausencia de los anteriores) | | | |
| Formula química | | | |
| Funciones tecnológicas | | | |
| Categorías de alimentos a ser incluidos | | | |
| Nº de categoría de alimentos | Categoría de alimento | límite | Observaciones |
| | | | |
| | | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | | |
| Justificación de la propuesta (normativa internacional reconocida [FDA, CE u otros] en la cual se basa la solicitud) | | | |
| | | | |

-FINAL DEL REGLAMENTO TÉCNICO-

Publicado en La Gaceta No. 187. Alcance digital 140 del 27-09-2012