

**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
  - Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT
  - 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).

### MIEMBROS PARTICIPANTES

**Por Guatemala**

Ministerio de Salud y Asistencia Social

**Por El Salvador**

Ministerio de Salud y Asistencia Social

**Por Nicaragua**

Ministerio de Salud

**Por Honduras**

Secretaria 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, semiprocesada 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 nutricionales fundamentales y 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 ingrediente, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o a 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 fabricación, 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 fabricación que se definen más adelante en el apartado 3.3.

**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 CE:** Comunidad 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

### 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** 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.

**4.3** Los aditivos alimentarios empleados de acuerdo con el presente Reglamento deberán ser de calidad alimentaria adecuada 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 competentes que soporten las especificaciones de los aditivos incluidos en este reglamento y que hayan sido aprobados por el CCAA. En términos de inocuidad, la calidad alimentaria se logra ajustándose a las especificaciones en conjunto y no simplemente mediante criterios individuales.

**4.4** Además de la adición directa, los aditivos pueden transferirse a los alimentos como resultado de la transferencia de uno de sus ingredientes, bajo las siguientes condiciones:

- a) Se permite el aditivo en las materias primas u otros ingredientes conforme al presente Reglamento.
- b) La cantidad de aditivo en las materias primas u otros ingredientes no sobrepasa la cantidad máxima así permitida.
- c) El alimento al que se transfiere el aditivo no contiene el aditivo alimentario en una cantidad mayor de la que se introduciría como resultado del empleo de los ingredientes en condiciones tecnológicas o prácticas de fabricación apropiadas.
- 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** 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.

**4.6** 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. CLASIFICACION DE LOS GRUPOS FUNCIONALES**

#	Clases funcionales	Definiciones	Subclases
1	<b>Acidos</b>	Aditivos alimentarios que incrementan la acidez y/o le confieren un sabor ácido	acidificante
2	<b>Reguladores de la acidez</b>	Aditivos alimentarios que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento	ácidos, acidificantes, álcalis, bases, soluciones reguladoras, agentes reguladores, agentes de regulación del pH

3	<b>Antiaglutinantes</b>	Aditivos alimentarios que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras	agentes antiadherentes, agentes de secado, polvos para empolverar
4	<b>Antiespumantes</b>	Aditivos alimentarios que impiden o reducen la formación de espuma	eliminadores de espuma
5	<b>Antioxidantes</b>	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	<b>Agentes Blanqueadores</b>	Aditivos alimentarios utilizados para decolorar un alimento. Los agentes blanqueadores no contienen pigmentos (no usados en harina)	<b>Agentes Blanqueadores</b>
7	<b>Incrementadores del volumen</b>	Aditivos alimentarios que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible	agente de relleno
8	<b>Gasificantes</b>	Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un alimento.	<b>Gasificantes</b>
9	<b>Vehiculos</b>	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	<b>Colorantes</b>	Aditivos alimentarios que dan o restituyen color a un alimento	Colorantes, pigmentos de decoración, colorantes de superficie
11	<b>Agentes de retención de color</b>	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	<b>Emulsionantes</b>	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 enturbiaadores
13	<b>Sales emulsionantes</b>	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	<b>Agentes endurecedores</b>	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	<b>Acentuadores del aroma</b>	Aditivos alimentarios que realzan el sabor y/o el perfume que tiene un alimento	modificadores del aroma, aromatizantes sinérgicos
16	<b>Agentes de tratamiento de las harinas</b>	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	<b>Espumantes</b>	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	<b>Agentes gelificantes</b>	Aditivos alimentarios que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel	
19	<b>Agentes de glaseado</b>	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	<b>Humectantes</b>	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	<b>Gases de envasado</b>	Aditivos alimentarios gases, introducidos en un envase durante su llenado con un alimento o después de él	
22	<b>Sustancias conservadoras</b>	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, sinérgicos antimicrobianos
23	<b>Propulsores</b>	Aditivos alimentarios gases que expulsan un alimento de un recipiente	
24	<b>Leudantes</b>	Aditivos alimentarios o combinaciones de aditivos alimentarios que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa	
25	<b>Secuestrantes</b>	Aditivos que controlan la disponibilidad de un catión	
26	<b>Estabilizadores</b>	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	<b>Edulcorantes</b>	Aditivos alimentarios (diferentes del azúcar) que confieren a un alimento un sabor dulce	edulcorantes intensos, edulcorantes masivos
28	<b>Espesantes</b>	Aditivos alimentarios que acrecientan la viscosidad de un alimento	agentes de soporte, aglutinantes, agentes texturizadores

**6. CLASIFICACION DE LAS CATEGORÍA 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 los 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, éste se permite automáticamente 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



cualquier otra subcategoría y en descriptores o alimentos individuales mencionados en una 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, excepto cuando el alimento compuesto necesita un aditivo que no está autorizado en sus componentes.

d) Se utiliza para simplificar la información sobre los usos de los aditivos alimentarios para la compilación y elaboración 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 (natural):

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

##### 01.1.1.1 Leche (natural), recombinada, reconstituida

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

#### 01.1.1.2 Suero de mantequilla (natural):

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 pasteurizarse 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 (naturales), 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 entera. Los productos aromatizados se incluyen en las categorías 01.1.2 (bebidas) y 01.7 (postres).

##### 01.2.1 Leches fermentadas (naturales):

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 (naturales) 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 (naturales) 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 simple 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 (natural):

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 (natural):

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) (natural) 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 (natural):

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 (naturales):

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 (natural):

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 (naturales):

Productos lácteos obtenidos mediante la eliminación parcial del agua de la leche o de la nata (crema) y producidos en polvo<sup>20</sup>. Incluye caseína y caseinatos.

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

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 chocolatinas, 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)<sup>49</sup>. Comprende nueces y frutas recubiertas de chocolate (p. ej., pasas), pero no incluye las nueces recubiertas de yogur, cereales o miel (categoría 15.2). Entre estos productos se incluyen los siguientes: bombones, dulces de manteca de cacao (a base de manteca de cacao, sólidos secos de leche y azúcar), chocolate blanco, pepitas de chocolate (p. ej., para hornear), chocolate con leche, chocolate cremoso, chocolate dulce, chocolate amargo, chocolate relleno (chocolate con una textura distinta en el interior y un recubrimiento externo, excluidos las tortas, galletas y pasteles y los productos de panadería fina de las categorías 07.2.1 y 07.2.2), y el chocolate compuesto (chocolate con sustancias comestibles añadidas, excluidos el almidón de harina y la grasa, a no ser que estén expresamente permitidos).

#### 05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate:

Comprende los productos similares al chocolate no elaborados a base de cacao pero que tienen propiedades organolépticas parecidas. Entre ellos se incluyen, p. ej., las pepitas de algarroba.

#### 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. Incluyen pastillas y tabletas (caramelos a base de azúcar laminados, con formas y rellenos).

#### 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, 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*.

#### 05.2.3 Turrón y mazapán:

El turrón consiste en nueces tostadas y trituradas, azúcar, cacao; puede consumirse solo o utilizarse como relleno para productos de chocolate. El mazapán es un dulce elaborado con pasta de almendras y azúcar, que puede moldearse y colorearse para el consumo directo o bien emplearse como relleno en productos de chocolate.

#### 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 panadería 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 caramelos, productos de confitería y productos al horno, como recubrimientos de chocolate para bombones, turrón de caramelo y recubrimiento de azúcar para pastillas. Las salsas dulces y los revestimientos comprenden la salsa de caramelo (“butterscotch”) que se utiliza, p. ej., en los helados “sundae”. Estas salsas dulces son diferentes de los jarabes (p. ej., el de arce, de caramelo y los jarabes aromatizados para los helados de panadería fina) 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 anhídrido –  $\alpha$  - 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, mantquilla, 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, barras 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, cohombros 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°Z. 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.

##### 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 refinera:

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 Sucédáneos 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 ajíaco, la salsa agrídulce 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 hierva 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 cuejan 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 (13.13). 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. 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.

#### 4.1.5 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 Kornbrannt o Kornbrantwein)<sup>91</sup>, 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 JECFA, FDA y FEMA. Cuyas especificaciones estén descritas primeramente en las publicaciones de JECFA en FAO Food and Nutrition Paper 52 and its addenda 1–13. Specifications for food additives used exclusively as flavouring agents y las publicaciones siguientes relacionadas también publicadas en la siguiente dirección electrónica <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-flav/search.html?lang=en>. De no encontrarse descrito en esta referencia se aceptará lo descrito por FEMA y en último término lo descrito en Code of Federal Regulations of United States of America

El uso de los saborizantes y aromatizantes debe seguir los lineamientos establecidos por el Codex alimentarius en el documento CAC/GL 66-2008 DIRECTRICES PARA EL USO DE AROMATIZANTES o sus modificaciones.

**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. En el Anexo V se incluye el respectivo formulario de solicitud.

## 9. INTEGRACION 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 VERIFICACION**

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. Lista de materiales de fragancias y sabores de la Asociación Internacional de Manufactureros de Extractos y Saborizantes (FEMA).
- 11.2 Código Federal de Regulaciones (CFR) de los Estados Unidos de América, título 21. Food Chemical Codex
- 11.3 Monografías toxicológicas e informes del JECFA
- 11.4 Reglamento Tecnico Centroamericano Alimentos y Bebidas Procesados. Nectares de Fruta. Especificaciones. RTCA 67.04.48:07
- 11.5 Reglamento Tecnico Centroamericano Harinas. Harina de trigo fortificada. Especificaciones RTCA 67.01.15:06
- 11.6 Reglamento Tecnico Centroamericano Alimentos y Bebidas Procesados. Grasas y Aceites. Especificaciones RTCA 67.04.40:07
- 11.7 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**

<b>ACEITE DE CASTOR</b> INS: 1503			
Función: Antiaglutinantes, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación			
No categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Observaciones
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 turronec 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	

**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	500 mg/kg	
02.2.2	Emulsiones con menos del 80% de grasa	5000 mg/kg	

**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 turronec 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 de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Observaciones
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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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
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 productos 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
9.2	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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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 para fideos instantáneos)	2000 mg/kg	
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	
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	600 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	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	
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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	

<b>ACETATO DE CALCIO INS 263</b>			
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	

<b>ACETATO DE POTASIO INS 261</b>			
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

<b>ACETATO DE SODIO INS 262i</b>			
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 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 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 enteras o en cortes	BPM	
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceo y equinodermos	BPM	

<b>ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSA INS 444</b>			
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	

<b>ACIDO ACETICO GLACIAL INS 260</b>			
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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe 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 bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPM	

**ACIDO ASCORBICO INS 300**

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	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 producto 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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
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	

<b>ACIDO CITRICO INS 330</b>			
Función: Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
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 aloe 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 aloe 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	
06.4.1	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 moluscos, crustáceos y equinodermos	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 61
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPM	
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPM	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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	

<b>ACIDO CLORHIDRICO</b> 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	

<b>ACIDO ERITORBICO</b> INS 315			
Acido eritórbito			
Acido isoascórbico			
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
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	
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	

<b>ACIDO FUMARICO INS 297</b>			
Función: Regulador de la acidez, estabilizador			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 cacao	1000 mg/kg	Nota 2
14.2.3	Vinos de uva	3000 mg/kg	Nota 109

<b>ACIDO L (+) GLUTAMICO INS 620</b>			
Función: Acentuador del aroma			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPM	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPM	Nota 51

<b>ACIDO GUANILICO, 5'- INS: 626</b>			
Función: Acentuadores del aroma			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPM	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPM	Nota 51

<b>ACIDO INOSINICO INS 630</b>			
Función: Acentuador del aroma			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPM	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPM	Nota 51

<b>ACIDO LACTICO (L, D Y DI) INS 270</b>			
Función: Regulador de la acidez			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 aloe 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	
06.4.1	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	

**ÁCIDO 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 aloe 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 aloe 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	
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	
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
---------------------------	------------------------	--------------	---------------

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

01.6.6	Queso de proteínas del suero	3000 mg/kg	Nota 70
--------	------------------------------	------------	---------

<b>ÁCIDO SULFÚRICO</b> 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	

<b>ÁCIDO TÁNICO</b> 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	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	50 mg/kg	
05.2.1	Carameles duros	130 mg/kg	
7.0	Productos de panadería	100 mg/kg	
8.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas o en cortes	10 mg/kg	
14.1	Bebidas no alcohólicas	50 mg/kg	
14.2	Bebidas alcohólicas	150 mg/kg	

<b>ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO</b> 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	

<b>ADIPATOS</b>			
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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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
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 leguminosas	13000 mg/kg	Nota 1
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15)	200 mg/kg	Notas 1 y 2

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

<b>AGAR INS 406</b>			
Función: Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
01.1.1.2	Suero de mantequilla (simples)	2500 mg/kg	
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), 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 aloe 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 aloe 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	
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	

<b>ALCOHOL POLIVINILICO INS 1203</b>			
Función: Agente gelificante, estabilizador			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
13.6	Complementos alimenticios	45000 mg/kg	

<b>ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.) INS 1100</b>			
--	--	--	--

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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	

ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) INS 407 <sup>a</sup>			
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 aloe 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 aloe 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	5000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	moluscos, crustáceos y equinodermos		
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	
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	

<b>ALGINATO DE AMONIO</b> 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	

<b>ALGINATO DE CALCIO</b> INS 404			
Función: Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante			
No categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Observaciones
01.1.1.2	Suero de mantequilla (simple)	3000 mg/kg	
01.2.1.2	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	3000 mg/kg	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples)		
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	
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	4000 mg/kg	

<b>ALGINATO DE POTASIO INS 402</b>			
Función: Emulsificante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
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	
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	200 mg/kg	

<b>ALGINATO DE PROPILENGLICOL INS 405</b>			
Función: Adjuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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	
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 soya	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	3000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	12.10		
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 blandos, los turronec etc.	3000 mg/kg	
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	

<b>ALGINATO DE SODIO INS 401</b>			
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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	
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	
14.1.5	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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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 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	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	
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	BPM	Nota 16

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

	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	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	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
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	

**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	
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	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	

<b>ALMIDONES TRATADOS CON ACIDO INS 1401</b>			
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
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	

<b>ALMIDONES TRATADOS CON BASES INS 1402</b>			
--	--	--	--

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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 alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Observaciones
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	



**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	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 (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	
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	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

**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	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	
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	

<b>AMARILLO OCASO FCF INS 110</b>			
Función: Colorante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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 aloe 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 turronec 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, aromatizados) y mezclas	50 mg/kg	
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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
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: Adyuvante, agente carbonizante, gas de empaquetado

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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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

**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	

**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 álve 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	
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
6.2.1	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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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 aloe 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 aloe 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 rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	Nota 70
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	
14.1.3.3	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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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	
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 aloe 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 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 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
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	1000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

	(que no sean de fruta) y salsas dulces		
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	Nota 161
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	600 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	600 mg/kg	Notas 160
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<sup>a</sup>**

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
---------------------------	------------------------	--------------	---------------



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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 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 — —	
04.1.2.11	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 productos 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	500 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

	(que no sean de fruta) y salsas dulces		
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
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	100 mg/kg	
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	200 mg/kg	

	(derivados de raíces y tubérculos, legumbres y 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

<b>BENZOATOS</b>			
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
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 aloe 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 productos 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

**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 turronec 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, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	Notas 13 y 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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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

<b>BETA CICLODEXTRINA</b> 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	

<b>BHA</b> 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
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 aloe 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	
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 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
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200 mg/kg	Notas 15 y 130

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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
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 la categoría de alimentos 01.7	200 mg/kg	Notas 15 y 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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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 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
06.1	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 los enlatados y fermentados	200 mg/kg	Notas 15 y 130
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

**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	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	
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	

**BROMATO DE POTASIO INS 924a**

Función: Agente de maduración y agente oxidante

No categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Observaciones
06.2	Harinas y almidones	35 mg/kg	

**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	
02.2.1.3	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	BPM	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	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	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	
14.1.4.2	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	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 - 15)	BPM	Nota 2

<b>CARBONATO ACIDO DE POTASIO</b> 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	

<b>CARBONATO ACIDO DE SODIO</b> INS 500ii			
Función: .Regulador de la acidez, antiaglutinante, gasificante, estabilizador			

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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	
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	

<b>CARBONATO CALCICO INS 170i</b>			
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
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados,	BPM	Nota 16

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

	incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPM	Nota 16
09.2.4.1	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

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 después de la fermentación	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
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

**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	
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	BMP	
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	

<b>CARBONATO DE POTASIO INS 501i</b>			
Función: Regulador de la acidez, estabilizador			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 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	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	

<b>CARBONATO DE SODIO INS 500i</b>			
Función: Antiaglutinante, regulador de la acidez, gasificante, estabilizador			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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 algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10	BPM	
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	

**CARBOXIMETILCELULOSA SODICA INS 466**

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	
01.2.1.2	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	
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	BPM	Nota 16

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	moluscos, crustáceos y equinodermos		
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	

<b>CARMINES</b> INS 120			
Función: Colorante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	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	
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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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
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	

**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	Notas 16, 95 y 178
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	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	
14.1.4	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	

<b>CAROTENOIDES</b>			
Beta caroteno (sintético)		INS 160a(i)	Beta-apo-8-carotenal
Beta-apo-8-carotenal, ésteres de metilo o etilo		INS 160f	INS 160e
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	
01.3.2	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	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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)	1000 mg/kg	
01.6.3	Queso de suero	1000 mg/kg	Nota 3
01.6.4	Queso elaborado, fundido	200 mg/kg	
01.6.5	Productos similares al queso	1000 mg/kg	
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	1000 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	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
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	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	
04.1.2.11	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 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 (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

**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	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 turrone 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	
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)	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	
07.1.1	Panes y panecillos	35 mg/kg	
07.1.2	“Crackers”, excluidos los “crackers” dulces	1000 mg/kg	
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	
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	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	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	20 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	
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	500 mg/kg	Nota 22

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

	salados, incluidos moluscos, crustáceos y 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	500 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	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	
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 160aai		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)	1000 mg/kg	Nota 52
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)	1000 mg/kg	
01.6.3	Queso de suero	1000 mg/kg	Nota 3
01.6.4	Queso elaborado, fundido	1000 mg/kg	
01.6.5	Productos similares al queso	1000 mg/kg	Nota 3
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	1000 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	
04.1.1.2	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	4 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	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 aloe 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 soya	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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
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	
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)	1000 mg/kg	
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	1000 mg/kg	
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	
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	20 mg/kg	
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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	Nota 16
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	2000 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	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	
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	600 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

	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)	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	

<b>CARRAGENINA Y SUS SALES</b> INS 407			
Función: Emulsificante, relleno, estabilizador, espesante.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 cacao	BPM	Nota 135

<b>CELULOSA EN POLVO</b> INS 460ii			
Función: Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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

**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
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

<b>CELULOSA MICROCRISTALINA</b> <b>INS 460i</b>			
Función: Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 aloe 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 aloe 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	BPM	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	alimentos 11.1.3		
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 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	

<b>CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA</b> INS 901			
Función: agente de carga, agente de glaseado, agente de liberación, estabilizador.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 turrone 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

<b>CERA DE CANDELILLA</b> INS 902			
Función: Agente de carga, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 turrone 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,	200 mg/kg	Nota 131

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

	bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas		
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

<b>CERA DE CARNAUBA</b> 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 turrone 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

<b>CERA MICROCRISTALINA</b> 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 turrone etc.	BPM	Nota 3
05.3	Goma de mascar	20000 mg/kg	Nota 3

<b>CICLAMATOS</b>			
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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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 salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	250 mg/kg	Notas 17
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 nectares 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 de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Observaciones
12.1.1	Sal	25 mg/kg	Nota 23

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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	

<b>CITRATO DE ESTEARILO</b> INS 484			
Función: Agente antiespumante, emulsificante, secuestrante.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	

<b>CITRATO DE TRIETILO</b> INS 1505			
Función: Agente antiespumante, vehículo de solventes, secuestrante, estabilizador.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	

<b>CITRATO DIPOTÁSICO</b> INS 332i			
Función: Regulador de acidez, antioxidante, emulsionante, secuestrante, estabilizador.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	

<b>CITRATO DIACIDO SODICO</b> INS 331i			
Función: Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, secuestrante, estabilizador.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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

<b>CITRATO TRIPOTÁSICO</b> INS 332ii			
Función: Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, secuestrante, estabilizador.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	

<b>CITRATO TRISODICO</b> INS 331iii			
Función: Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, secuestrante, estabilizador.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
01.1.1.2	Suero de mantequilla (simple)	BPM	
01.2.1	Leches fermentadas (simples)	1500 mg/kg	Nota 63
01.2.2	Cuajada (natural)	BPM	
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)	5000 mg/kg	
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	
02.2.1.1	Mantequilla y mantequilla concentrada	BPM	Nota 52
04.1.1	Frutas frescas	2000 mg/kg	
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y ñoe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas	2000 mg/kg	
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y ñoe 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	
06.2	Harinas y almidones	BPM	
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	5000 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	BPM	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPM	Nota 61
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
13.1	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	
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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

<b>CITRATOS DE CALCIO</b> INS 333			
Función: Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsificantes, agente endurecedores, secuestrantes.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPM	
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	BPM	
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPM	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPM	Nota 51
13.1.1	Preparados para lactantes	BPM	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	BPM	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPM	

<b>CITRATO DE ISOPROPILO</b> INS 384			
Función: Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"	100 mg/kg	Nota 77
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	

<b>CLORO</b> INS 925			
Función: Agente de tratamiento de las harinas.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
06.2.1	Harinas	2500 mg/kg	Nota 87

<b>CLOROFILAS</b> INS 140			
Función: Colorante.			
<b>No categoría</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

<b>de alimentos</b>			
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 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
09.2.4.3	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 alcohólicas saborizadas (p.ej. cerveza, vinos y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	BPM	

<b>CLORURO CALCICO</b>		INS 509	
Función: Agente endurecedor, estabilizador, espesante.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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)	500 mg/kg	
1.6	Quesos y productos analógicos	2000 mg/Kg	
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPM	
04.1.2.7	Frutas confitadas	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	500 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	500 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	4000 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	4000 mg/kg	Nota 58
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en	2500 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	cortes		
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	10000 mg/kg	Nota 58
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	4000 mg/kg	Notas 51 y 58
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	4000 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	3200 mg/kg	Nota 58

<b>CLORURO DE AMONIO</b> INS 510			
Función: Agente de tratamiento de las harinas.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	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	

<b>CLORURO DE MAGNESIO</b> INS 511			
Función: Agente de retención de color, endurecedor.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	2260 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	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	
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



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	

<b>CLORURO DE POTASIO</b> INS 508			
Función: Estabilizador, espesante.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
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	

<b>CLORURO DE ESTAÑO</b> INS 512			
Función: Antioxidante, agente de retención del color, sustancia conservadora, secuestrante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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

<b>COLOR CARAMELO, CLASE I</b>			
Color caramelo natural, clase I INS 150a			
Función: Colorante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
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	BPM	Nota 16

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

	leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie		
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	
14.1.5	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 aloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	80000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
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	
12.3	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	50000 mg/kg	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	50000 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	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	50000 mg/kg	
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 mantquilla 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	
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe 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 aloe 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	

**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	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	
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	BPM	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	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)	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	
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	

**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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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	
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 aloe 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 aloe 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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	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 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	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
	Complementos alimenticios	BPM	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPM	
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**

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
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	100 mg/kg	Nota 62

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	leguminosas y aloe vera) y algas marinas cocidas o fritas		
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 (liquidos o solidos) para bebidas a base de agua saborizadas	2000 mg/Kg	

<b>CURCUMINA</b> INS 100i			
Función: Colorante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla y margarina	BPM	
02.2.2	Emulsiones con menos del 80% de grasa	10 mg/Kg	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	150 mg/kg	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200 mg/kg	
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500 mg/kg	
07.1.2	“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	
14.1.4	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, frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	100 mg/kg	

<b>CURDLAN</b>	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	

<b>DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO BLANCO Y AMARILLO</b>		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

<b>DIACETATO DE SODIO</b>		INS 262ii	
Función: Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante			
No categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Observaciones
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	1000mg/Kg	
07.0	Productos de panadería	4000 mg/kg	
08.0	Productos cárnicos, de aves de corral y caza	1000 mg/kg	
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	

<b>DIMETILBICARBONATO</b>		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

<b>DIMETILPOLISILOXANO</b> INS 900 <sup>a</sup>			
Función: . Antiaglutinante, agente antiespumante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	10 mg/kg	
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 aloe 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 aloe 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 turrone 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	50 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.1 - 13.4 y 13.6		
13.6	Complementos alimenticios	50 mg/kg	
14.1.4	Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	20 mg/kg	
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	

<b>DIOXIDO DE CLORO</b> INS 926			
Función: Agente de tratamiento de las harinas			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
06.2.1	Harinas	2500 mg/kg	Nota 87

<b>DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO)</b> INS 551			
Función: Antiaglutinante, adyuvante de filtración			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	20000mg/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

<b>DIOXIDO DE TITANIO</b> INS 171			
Función: Colorante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	10000 mg/Kg	Nota 16
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	10000 mg/Kg	Nota 16

	equinodermos		
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	

<b>EDTAs</b>			
Etilendiamino tetracetato cálcico disódico INS 385		Etilendiamino tetracetato disódico INS 386	
Función: Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante			
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
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 productos 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	75 mg/kg	Nota 21

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

	congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		
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 sucedáneos de la sal) y condimentos (p e., el condimentos para fideos instantáneos)	70 mg/kg	Nota 21
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,	100 mg/kg	Notas 5 y 72

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	carne etc.		
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 soya	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 etc.	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	
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	
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	



**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)	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

<b>ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO</b>			
Esterato de polioxietileno (8) INS 430		Esterato 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	

<b>ESTEAROIL-2-LACTILATOS</b>			
Estearoil lactilato de calcio INS 481ii		Estearoil lactilato de sodio 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 turrone 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,	5000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

	“scones” (bollos ingleses) y “muffins”)		
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	

<b>ESTERES DE GLICÉROL DE LA RESINA DE MADERA</b> INS 445			
Función: Aduvante, 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	

<b>ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS</b> 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	
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	

<b>ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL</b> INS 472c			
Función: Antioxidante, emulsificante, secuestrante, 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	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	
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: Aduvante, 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 fruta)	10000 mg/kg	
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 turrónes, 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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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	

<b>ESTERES DE ASCORBILO</b>			
Palmitato de ascorbilo		INS 304	Estearato de ascorbilo
			INS 305
Función: Antioxidantes.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 álveo 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
12.4	Mostazas	500 mg/kg	Nota 10
12.5	Sopas y caldos	200 mg/kg	Nota 10

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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, 72 y 15
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 la categoría de alimentos 01.7	40000 mg/kg	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	40000 mg/kg	
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 turrone etc.	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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
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	10000 mg/kg	
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	
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 mantquilla 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 turrone etc.	10000 mg/kg	
05.3	Goma de mascar	50000 mg/kg	
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	10000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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	

<b>ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS INS 475</b>			
Función: Adyuvante, inhibidor de la cristalización, emulsificante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	

<b>ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO</b>		INS 476	
Función: Emulsificante, estabilizador.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	

<b>ETHOXIQUIN</b> INS 324		Función: antioxidante	
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
10.1	Huevos frescos	0.5 mg/g	

<b>ETILMALTOL</b> INS 637		Función: Acentuador del aroma, estabilizador.	
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 turrone 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	
14.2.3	Vinos de uva	BPM	Nota 93
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	BPM	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

<b>EXTRACTO DE PIEL DE UVA ( ENOCIANINA )      INS 163ii</b>			
Función: Colorante.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	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
14.1.3.1	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	
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	

<b>EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO      INS 160b</b>			
Función: Colorante.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	50 mg/kg	Nota 8
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	1000 mg/kg	
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)	50 mg/kg	
01.6.3	Queso de suero	50 mg/kg	Nota 8
01.6.4	Queso elaborado, fundido	60 mg/kg	
01.6.4.1	Queso fundido natural	60 mg/kg	Nota 8
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	50 mg/kg	Nota 8
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	30 mg/kg	
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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	100 mg/kg	Notas 8 y 182
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	30 mg/kg	Nota 8
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 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	20 mg/kg	Notas 8 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	20 mg/kg	Nota 8
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 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)	30 mg/kg	Nota 8
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	200 mg/kg	Nota 8
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)	50 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”	100 mg/kg	
12.6.3	Mezclas para salsas y gravies	100 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

14.1.3.1	Nectares de fruta	50 mg/kg	
14.2.7	Bebidas alcohólicas saborizadas (pej. Cerveza, vinos y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	BPM	

**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 ácido

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
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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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

<b>FOSFATO DE DIALMIDON</b> INS 1412			
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
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	

<b>FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO</b> INS 1414			
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 aloe 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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	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	
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	

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

<b>FOSFATO MONOALMIDON</b> 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	

<b>FOSFATOS</b>					
Acido ortofosfórico	INS 338	Ortofosfato monosódico	INS 339i	Ortofosfato disódico	INS 339ii
Ortofosfato trisódico	INS 339iii	Ortofosfato monopotásico	INS 340i	Ortofosfato dipotásico	INS 340ii
Ortofosfato tripotásico	INS 340iii	Ortofosfato monocálcico	INS 341i	Ortofosfato dicálcico	INS 341ii
Ortofosfato tricálcico	INS 341iii	Ortofosfato monoamónico	INS 342i	Ortofosfato diamónico	INS 342ii
Fosfato monomagnésico	INS 342iii	Ortofosfato dimagnésico	INS 343ii	Ortofosfato trimagnésico	INS 343iii
Difosfato disódico	INS 450i	Difosfato trisódico	INS 450ii	Difosfato tetrasódico	INS 450iii
Difosfato tetrapotásico	INS 450v	Difosfato dicálcico	INS 450vi	Difosfato diácido cálcico	INS 450vii
Trifosfato pentasódico (Tripolifosfato de sodio)		INS 451i	Trifosfato pentapotásico	INS 451ii	Polifosfato de sodio
452i					
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.					
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)			1320 mg/kg	Nota 33
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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	1100 mg/kg	Nota 33
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, en piezas enteras o en cortes	BPM	Nota 33
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	3100 mg/kg	Nota 33
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes	2200 mg/kg	Nota 33
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	2200 mg/kg	Nota 33
08.4	Tripas comestibles (p.ej., para embutidos)	1100 mg/kg	Nota 33
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
12.6	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	

**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) 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	
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



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

			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 álve 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
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluyendo arroz	100 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	100 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
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses etc.)	100 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
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	Notas 15 y 130
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
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	200 mg/kg	Notas 15 y 130
12.6	Salsas 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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

<b>GLICEROL</b> INS 422			
Función: Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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, 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	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	

<b>GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL)</b> INS 1521			
Función: Adyuvante, agente antiespumante, vehículo de solventes, emulsificador, acentuador del aroma, agente de glaseado, agente de liberación, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	

<b>GLUCONATO FERROSO</b> INS 579			
Función: Regulador de acidez, agente de retención del color, sustancia conservadora			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	150 mg/kg	Notas 23 y 48

	o salsa de soya		
--	-----------------	--	--

<b>GLUCONATO SODICO</b> 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 producto fermentados de soja de la categoría 12.10	BPM	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos similares	BPM	
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	

<b>GLUCONO DELTA LACTONA</b> 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	

<b>GLUTAMATO MONOAMONICO</b> 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

<b>GLUTAMATO MONOPOTASICO</b> 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

<b>GLUTAMATO MONOSODICO</b> INS 621			
Función: Acentuador del aroma			

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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

<b>GOMA ARABIGA</b> INS 414			
Función: Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante			
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 álve 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 álve 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	
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	
14.1.5	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	

<b>GOMA DE KARAYA</b> INS 416			
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	200 mg/kg	
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/k	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	200 mg/kg	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	200 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	200 mg/kg	
14.2.3	Vinos de uva	200 mg/kg	

<b>GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO</b> INS 410			
Función: Emulsificante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	

<b>GOMA DE TRAGACANTO</b> INS 413			
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
----------	-------------------------	------------	--

<b>GOMA GELAN</b> INS 418			
Función: Estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 aloe 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 aloe 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 otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPM	

<b>GOMA GUAR</b> INS 412			
Función: Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 aloe 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 aloe 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	20000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	12.10		
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	

<b>GOMA LACA</b> 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), 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 turronec 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

<b>GOMA TARA</b> 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	

<b>GOMA XANTAN</b> INS 415			
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)	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 revestimientos	5000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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

<b>GUANILATO CALCICO 5'-</b> INS 629			
Función: Acentuador del aroma			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
12.1.2	Sucedáneos de la sal	500 mg/kg	

<b>GUANILATO DIPOTASICO 5'-</b> INS 628			
Función: Acentuador del aroma			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
12.1.2	Sucedáneos de la sal	500 mg/kg	

<b>GUANILATO DISODICO, 5'-</b> INS 627			
Función: Acentuador del aroma			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	500 mg/kg	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	500 mg/kg	Nota 51

<b>HARINA DE KONJAC</b> INS 425			
Función: Emulsificante, estabilizador, espesante			
	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
12.1.2	Sucedáneos de la sal	10000 mg/kg	

<b>HEXAMETILENTETRAMINA</b> INS 239			
Función: Sustancia conservadora			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	25 mg/kg	Nota 66

<b>HIDROGENCARBONATO (BICARBONATO) DE AMONIO</b> INS 503ii			
Función: Sustancia conservadora			
	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPM	

<b>HIDROXI PROPIL METILCELULOSA</b> INS 464		<b>HIDROXIPROPILCELULOSA</b> INS 463	
<b>METILCELULOSA</b> INS 461		<b>METIL ETIL CELULOSA (Etil metil celulosa)</b> INS 465	
Función: . Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

de alimentos			
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 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)	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	
14.1.5	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 Propil para hidroxibenzoato INS 216

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
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, excluidos los quesos de suero	BPM	
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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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	

<b>HIDROXIDO DE POTASIO</b> 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	

<b>HIDROXIDO DE SODIO</b> 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	

<b>INDIGOTINA</b> 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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

01.7	Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300 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	
02.4	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 turronec 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	
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	500 mg/kg	Nota 16

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	moluscos, crustáceos y equinodermos		
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 (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	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**

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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

<b>INOSINATO DIPOTASICO, 5'-</b>		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

<b>INOSINATO DISODICO, 5'-</b>		INS 631	
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 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	
12.1.2	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	

<b>INVERTASA (S cerevisiae)</b>		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	

<b>ISOASCORBATO DE SODIO (Eritorbato de sodio)</b>		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 npesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos, equinodermos	500 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
------	---	-----------	--

<b>ISOMALTOSA</b>		INS 953	
Función: edulcorante			
No categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Observaciones
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	

<b>LACTATO CALCICO</b>		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

<b>LACTATO DE POTASIO</b>		INS 326	
Lactato de potasio		Lactato de potasio (solución)	
Función: Regulador de acidez, antioxidante		INS 326	
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
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPM	

<b>LACTATO DE SODIO</b>		INS 325	
Función: Regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante			

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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 producto 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	

<b>LACTATO FERROSO</b> 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 soya	150 mg/kg	Notas 23 y 48

<b>LACTITOL</b> INS 966			
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)	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	

<b>LECITINA</b> 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

**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	
06.2	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	
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	

**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	

**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

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



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

<b>MALTOL</b> INS 636			
Función: Acentuador del aroma, estabilizador			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 turronec etc.	200 mg/kg	
05.3	Goma de mascar	200 mg/kg	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	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	
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	

<b>MANITOL</b> INS 421			
Función: Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante.			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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

<b>MARRON HT</b> INS 155			
Función: Colorante.			
<b>No categoría</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>

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)	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 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	
04.2.2.6	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.	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

**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)	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	
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 manteca (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"	20000 mg/kg	
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	20000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
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 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	
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
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	

**NEOTAMO**

INS 961

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)	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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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 aloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas	33 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	33 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	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 turrone 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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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 revestimientos de azúcar)	70 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)	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	
14.1.3.2	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
01.0	Productos lácteos y productos similares, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0	500 mg/kg	Nota 28
01.6.1	Queso no madurado	12.5 mg/kg	Nota 28
01.6.2	Queso madurado	12.5 mg/kg	Nota 28
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	3 mg/kg	Nota 28

	mandioca)		
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

<b>NITRATOS</b>			
Nitrato de sodio		INS 251	Nitrato de potasio
			INS 252
Función: . Agentes de retención del color, sustancias conservadoras			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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
08.4	Tripas comestibles (p.ej., para embutidos)	150 mg/kg	Nota 30



<b>NITROGENO</b> INS 941			
Función: . Propelente			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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

<b>NITRITOS</b>			
Nitrito de potasio		INS 249	Nitrito de sodio
			INS 250
Función: . Agentes de retención del color, sustancias conservadoras			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	200 mg/kg	Nota 32
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

<b>ORTO FENILFENOLES</b>			
Orto fenilfenol		INS 231	Orto fenilfenol de sodio
			INS 232
Función: . Sustancia conservadora			

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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

<b>OXIDASA DE GLUCOSA</b> INS 1102			
Función: . Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador			
No categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Observaciones
06.2.1	Harinas	780 mg/kg	

<b>OXIDO DE MAGNESIO</b> 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	

<b>OXIDO NITROSO</b> 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	
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	BPM	

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

<b>OXIDOS DE HIERRO</b>			
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 turrone etc.	200 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 a base de huevas	100 mg/kg	
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	

<b>PAPAINA</b>			
	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	

<b>PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)</b>		INS 440	
Función: . Emulsificante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 <u>áloe vera</u> ) 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 producto 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	

<b>PERÓXIDOS DE ACETONA</b>		INS 929	
Función: agente blanqueador acondicionador de masa., agente de madurez			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>

06.2.1	Harinas	BPM	
--------	---------	-----	--

<b>PEROXIDO DE BENZOILO</b> 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	

<b>PIMARICINA (NATAMICINA)</b> 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
1.7	Postres lácteos( pudines, yogur aromatizado o con fruta)	BPM	
7	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	

<b>POLIDEXTROSA A Y N</b> 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 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	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

<b>POLISORBATOS</b>				
Monolaurato de polioxietilado (20)-sorbitán		INS 432	Monooelato 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				
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>	
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		
02.1.3	Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	5000 mg/kg	Nota 102	
02.2.2	Emulsiones con menos del 80% de grasa	5000 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	
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 turrone 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		

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
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	
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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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

<b>PONCEAU 4R</b> INS 124			
Función: . Colorante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 producto 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 turrone 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 arroz, pudines de mandioca)	50 mg/kg	
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,	100 mg/kg	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	crustáceos y equinodermos ( p. ej., la pasta de pescado) excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3		
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 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	

<b>PROPILENGLICOL</b> INS 1520			
Función: . Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para panadería	20000 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	50000 mg/kg	
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe 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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
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)	800 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")	500 mg/kg	
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	

**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

<b>RIBOFLAVINAS</b>			
Riboflavina '5 fosfato		INS 101i	Riboflavina '5 fosfato de sodio
Función: . Colorante			INS 101ii
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3	300 mg/kg	
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 soya	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	

**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 turronec etc.	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	
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	300 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	para untar a base 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	

<b>ROJO ALLURA AC</b>		INS 129	
Función: . Colorante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
01.6.5	Productos similares al queso	300 mg/kg	Nota 3
01.7	Postres lácteos (p. ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300 mg/kg	
02.1.3	Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	500 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	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	500 mg/kg	

	salsa de soya		
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 turrone 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	
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	500 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	productos de las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3		
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	
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	1572 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)	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	

<b>ROJO DE REMOLACHA</b>		INS 162	
Función: . Colorante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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
06.1	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

**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	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	
14.2.3.3	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	

<b>SACARINA</b>			
Sacarina (y sus sales de sodio, potasio y calcio)		INS 954	
Función: . Acentuador del aroma, edulcorante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
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 aloe 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 aloe 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	200 mg/kg	



	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	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 cacao, 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 blandos, los turrónes, etc.	500 mg/kg	Nota 163
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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	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 ACIDO 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	

**SALES DE ACIDO 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 revestimientos de azúcar)	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 DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH<sub>4</sub>, 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 ñoe 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	BPM	Nota 71

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

	azúcar)		
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	

<b>SESQUICARBONATO DE SODIO</b> 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	

<b>SILICATO CALCICO</b> INS 552			
Función: . Antiaglutinante			
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	
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	

<b>SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO</b> 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 turrones, 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	

<b>SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)</b> INS 556			
Función: . Antiaglutinante			

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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	
08.4	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
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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	1000 mg/kg	Nota 42
01.6.3	Queso de suero	1000 mg/kg	Nota 42
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	2000 mg/kg	Nota 42
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
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1500 mg/kg	Nota 42

**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 turronec 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
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	2000 mg/kg	Nota 42
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
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
12.5	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 combinaci{on con benzoatos y para hidroxibenzoato
13.6	Complementos alimenticios	2000 mg/kg	En combinacion 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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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 leguminosas)	1000 mg/kg	Nota 42
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 (INCLUYE JARABE DE SORBITOL)**

INS 420

Función: . Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, , 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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	400 mg/kg	
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 aloe 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 aloe 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, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	600 mg/kg	Nota 72
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	BPM	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	intensidad		
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	—	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	

<b>SUCROGLICERIDOS</b> INS 474			
Función: . Emulsificante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
01.4	Nata (crema) y productos similares (naturales)	5000 mg/kg	
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	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 turrone 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	

**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 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	
14.2.7	Bebidas alcohólicas saborizadas y bebidas espirituosas (con exclusión de vino y cerveza)	5000 mg/kg	

<b>SULFATO CALCICO</b> 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	
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	2000 mg/kg	

<b>SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO</b> 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
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

<b>SULFITOS</b>			
Dióxido de azufre	INS 220	Sulfito de sodio	INS 221
Metabisulfito de sodio	INS 223	Metabisulfito de potasio	INS 224
Hidrogenulfito de calcio	INS 227	Bisulfito de potasio	INS 228
		Hidrogenulfito de sodio	INS 222
		Sulfito de potasio	INS 225
		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			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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 agua con aromas de fruta	100 mg/kg	Nota 44
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 aloe 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 aloe 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 aloe 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 soya	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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

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
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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

<b>SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO</b> INS 480			
Función: . Adyuvante, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	

<b>TALCO</b> INS 553iii			
Función: . Antiaglutinante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	

<b>TARTRACINA</b> INS 102			
Función: . Colorante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
02.1.3	Manteca de cerdo, cebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
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 turrone 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	
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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
12.2.2	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	300 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 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 mezcladas y/o saborizadas	BPM	Nota 45
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frasco (pasteurizadas)	BPM	Nota
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	5000 mg/kg	Nota 45

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

	y sucedáneos del chocolate		
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	3000 mg/kg	
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
14.1.3.3	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	
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

<b>TAUMATINA</b>		INS 957	
Función: edulcorante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	
05.3	Goma de mascar	10 mg/kg	Nota 143
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	
14.1.4	Bebidas a base de agua saborizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	0.5 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	

<b>TBHQ</b>		INS 319	
Función: Antioxidante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>
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	200 mg/kg	Notas 15 y 130



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

	productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas		
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
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 equinodermos	200 mg/kg	Notas 15 y 46
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**

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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	150 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	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para panadería	150 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	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 turrone 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)	150 mg/kg	
06.6	Mezclas batidas para rebosar (p. ej., para empanar o rebosar pescado o carne de aves de corral	5 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

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	
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 SÓLIDO FCF**

INS 143

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)	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	100 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

	alimentos 01.7		
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 producto 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 turrone 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	
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	

<b>XILITOL</b>			
INS 967			
Función: . Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante			
<b>No categoría de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Observaciones</b>

**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	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 :** Sólo para uso en polvo de hornear.
- 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 NO<sub>3</sub>.
- Nota 31 :** Del puré que se use.
- Nota 32 :** Como ion residual de NO<sub>2</sub>.
- 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 SO<sub>2</sub> 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 BPF 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 CO<sub>2</sub> 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/dm<sup>2</sup> por una profundidad máxima de 5 mm.

- Nota 81:** Equivalente a una aplicación superficial de 1 mg/dm<sup>2</sup> 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  $\beta$ -caroteno sintético (SIN 160ai); 35 mg/kg para el  $\beta$ -apo-8-carotenal (SIN 160e) y el ester metílico o etílico del ácido  $\beta$ -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 161:** Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 5.1 del preámbulo. No aplica para la Unión Aduanera Centroamericana
- 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 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 182:** Excepto para uso en la leche de coco
- Nota 183:** Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de chocolate s [CODEX STAN 87 - 1981] sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie
- Nota 186 :** Sólo para uso en las harinas con aditivos

**ANEXO II**  
**(NORMATIVO)**  
**ADITIVOS PERMITIDOS POR CATEGORÍAS DE ALIMENTOS O POR ALIMENTOS INDIVIDUALES.**

Categoría de Alimentos No. 01.0		Productos lácteos y productos similares, excluidos los productos de la categoría 02.0	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
NISINA	234	500 mg/kg	Nota 28

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	
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	472a	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	
OXIDO NITROSO	942	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ALGINATO DE SODIO	401	10,000 mg/kg	
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	
ALITAME	956	100 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50 mg/kg	Nota 9

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ASPARTAME	951	600 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	150 mg/kg	Nota 52
MARRON HT	155	150 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	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	
CARMINES	120	150 mg/kg	Nota 52
CAROTENOS VEGETALES	160a <sub>ii</sub>	1000 mg/kg	Nota 52
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	150 mg/kg	
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO	480	25 mg/kg	Nota 19
ERITROSINA	127	300 mg/kg	
ETILMALTOL	637	BPM	
VERDE SÓLIDO FCF	143	100 mg/kg	Nota 52
MALTOL	636	200 mg/kg	
NEOTAMO	961	20 mg/kg	Nota 61
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii;341i-iii;342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii;452i-v; 542	1320 mg/kg	Nota 33
SALES AMONICAS DEL ACIDO FOSFATIDICO	442	700 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	150 mg/kg	Nota 52
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	Nota 52
SACARINA	954	80 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	300 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	300 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	BPM	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 52
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
COLOR CARAMELO CLASE I	150a	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>01.2</b>	<b>Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la Categoría de Alimentos</b>
-----------------------------------	-------------	---

		01.1.2 (bebidas lácteas)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	500 mg/kg	
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	1422	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	
ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO	1401	BPM	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	BPM	
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPM	
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	5000 mg/kg	
DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPM	
ERITRITHOL	968	40000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO	1442	BPM	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
LACTITOL	966	30000 mg/kg	
FOSFATO MONOALMIDÓN	1410	BPM	
NEOTAMO	961	65 mg/kg	
NITRÓGENO	941	BPM	Nota 59
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON FOSFATADO	1413	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	5000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	
ACETATO DE ALMIDÓN	1420, 1421	BPM	
ALMIDON OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPM	
TOCOFEROLES	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	
ADIPATOS	355-357,359	1500 mg/kg	Nota 1
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	150 mg/kg	Nota 12
ÁCIDO CÍTRICO	330	1500 mg/kg	Nota 63
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPM	
GLUCONO DELTA LACTONA	575	BPM	
ÁCIDO CLORHIDRICO	507	BPM	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
CITRATO TRISÓDICO	331iii	1500 mg/kg	Nota 63
PIMARICINA (NATAMICINA)	235	BPM	

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
ESTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	472a	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	
ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
ACIDO CÍTRICO	330	BPM	
GLICEROL	422	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
ISOMALTOSA	953	BPM	
LECITINA	322	BPM	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	
MANITOL	421	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	20000 mg/kg	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
LACTATO DE POTASIO	326	BPM	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	
ALGINATO DE PROPILLEN GLICOL	405	3000 mg/kg	
SALES DE ACIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	470i	BPM	
SALES DEL ACIDO OLEICO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	5000 mg/kg	

LACTATO DE SODIO	325	BPM	
------------------	-----	-----	--

Categoría de Alimentos No. 01.2.2		Cuajada (simple)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	
CARBONATO CALCICO	170i	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	
MANITOL	421	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	

Categoría de Alimentos No. 01.3		Leche Condensada y productos similares	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
TOCOFEROLES	307b, 307c	200 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 01.3.2		Blanqueadores de bebidas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	2000 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	80 mg/kg	Nota 10
ASPARTAME	951	6000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOS VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	1500 mg/kg	
NEOTAMO	961	65 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ESTERES PLIGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	- 1000 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILLEN GLICOL	405	3000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILLEN GLICOL DE LOS ÁCIDOS GRASOS	477	1000 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	200 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE LOS ÁCIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	3000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	580 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	20000 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	20000 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	100 mg/kg	Notas 15 y 133
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	100 mg/kg	Nota 15
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50 mg/kg	Nota 8
TBHQ	319	100 mg/kg	Notas 15 y 130

Categoría de Alimentos No. <b>01.4</b>		Nata (crema) (simple) y productos similares	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CAROTENOS VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	1000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	200 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. <b>01.4.1</b>		Nata (crema) pasteurizada (simple)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	472a	10000 mg/kg	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPM	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	
CLORURO CÁLCICO	509	500 mg/kg	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	500 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
ERITRITHOL	968	600000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO	1442	BPM	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	5000 mg/kg	
FOSFATO MONOALMIDÓN	1410	BPM	
NITRÓGENO	941	BPM	Nota 59
ÓXIDO NITROSO	942	BPM	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPM	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	5000 mg/kg	
ACETATO DE ALMIDÓN	1420, 1421	BPM	
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPM	
CITRATO TRISÓDICO	331iii	1000 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 01.4.2</b>		<b>Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas, y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples)</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ESTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	472a	10000 mg/kg	
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	1422	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	
ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO	1401	BPM	
AGAR	406	2500 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPM	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	5000 mg/kg	
CLORURO CÁLCICO	509	500 mg/kg	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	
LACTATO CÁLCICO	327	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	5000 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	
ERITRITHOL	968	600000 mg/kg	
GOMA GELAN	418	BPM	
GOMA GUAR	412	5000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO	1442	BPM	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	
LACTITOL	966	30000 mg/kg	
LECITINA	322	5000 mg/kg	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	5000 mg/kg	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	5000 mg/kg	
FOSFATO MONOALMIDÓN	1410	BPM	
NITRÓGENO	941	BPM	Nota 59
ÓXIDO NITROSO	942	BPM	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	5000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDON FOSFATADO	1413	BPM	
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	
POLISORBATOS	432-436	1000 mg/kg	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	
CARBONATO ACIDO DE POTASIO	501ii	BPM	
LACTATO DE POTASIO	326	BPM	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	5000 mg/kg	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	5000 mg/kg	
LACTATO DE SÓDIO	325	BPM	
ACETATO DE ALMIDÓN	1420, 1421	BPM	
ALMIDON OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPM	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10000 mg/kg	
CITRATO TRISÓDICO	331iii	5000 mg/kg	
GOMA XANTAN	415	5000 mg/kg	
CARBONATO ACIDO DE SODIO	500ii	BPM	

Categoría de Alimentos No. 01.4.3		Nata (crema) cuajada (simple)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
ALGINATO DE PROPILEN GLICOL	405	3000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 01.4.4		Productos similares a la nata (crema)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	5000 mg/kg	Nota 86
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
ACESULFAME POTASICO	950	1000 mg/kg	
ALITAME	956	100 mg/kg	
ESTERES DE DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	6000 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	475	5000 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100 mg/kg	Nota 8
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
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
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	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15, 75 y 130
SUCROGLICÉRIDOS	474	10000 mg/kg	
TOCOFEROLES	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
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	80 mg/kg	Nota 10
ACESULFAME POTASICO	950	1000 mg	
ASPARTAME	951	2000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOS VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
NEOTAMO	961	65 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	4000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE LOS ACIDOS GRASOS	477	100000 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
ESTERES DE SORBITAN DE LOS ACIDOS GRASOS	491-495	4000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	200 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100 mg/kg	Nota 8

Categoría de Alimentos No. 01.6		Queso y Productos similares	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÁCIDO SULFÚRICO	513	3 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
TOCOFEROLES	307b, 307c	200 mg/kg	
CLORURO CALCICO	509	2000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 01.6.1		Quesos no madurados	
Aditivo	INS	Nivel Máximo	Comentarios

		Aceptado	
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	100 mg/kg	Nota 3
MARRON HT	155	BPM	Nota 3
CARMINES	120	BPM	Nota 3
CAROTENOS VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	600 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	35 mg/kg	
NISINA	234	12.5 mg/kg	Nota 28
PIMARICINA (NATAMICINA)	235	40 mg/kg	Notas 3 y 80
POLISORBATOS	432-436	80 mg/kg	Nota 38
PONCEAU 4R	124	100 mg/kg	Nota 3
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	BPM	Nota 3
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	670 mg/kg	Nota 6
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 3
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	Nota 6

Categoría de Alimentos No. 01.6.2		Quesos Madurados	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
LISOZIMA	1105	BPM	
NISINA	234	12.5 mg/kg	Nota 28
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	30000 mg/kg	
PIMARICINA (NATAMICINA)	235	40 mg/kg	Notas 3 y 80
TALCO	553iii	10,000 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160 b	1000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 01.6.2.1		Quesos madurados, incluida la corteza	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Notas 10 y 112
CARMINES	120	125 mg/kg	Nota 3
CAROTENOS VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	600 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	600 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

HEXAMETILENTETRAMINA	239	25 mg/kg	Nota 66
ALGINATO DE PROPILEN GLICOL	405	9000 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
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,

<b>Categoría de Alimentos No. 01.6.2.2</b>		<b>Corteza de queso madurado</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ROJO ALLURA AC	129	100 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	1000 mg/kg	Nota 8
NEGRO BRILLANTE PN	151	BPM	
AZUL BRILLANTE FCF	133	100 mg/kg	
MARRON HT	155	BPM	
CARMINES	120	BPM	Nota 3
CAROTENOS VEGETALES	160aaii	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	1000 mg/kg	
ERITROSINA	127	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	100 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	100 mg/kg	
CERA MICROCRISTALINA	905ci	30000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	100 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	BPM	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	100 mg/kg	
CURCUMINA	100i	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 01.6.2.3</b>		<b>Queso en polvo (para reconstitución p. ej. para salsas a base de queso)</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160aaii	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9000 mg/kg	

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

<b>Categoría de Alimentos No. 01.6.3</b>		<b>Queso de suero</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50 mg/kg	Nota 8
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	Nota 3
MARRON HT	155	BPM	Nota 3
CARMINES	120	BPM	Nota 3
CAROTENOS VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	Nota 3
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	Nota 3
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	Nota 3
NISINA	234	12.5 mg/kg	Nota 28
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	BPM	Nota 3
AMARILLO OCASO FCF	110	BPM	Nota 3
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42

<b>Categoría de Alimentos No. 01.6.4</b>		<b>Queso elaborado, fundido</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ADIPATOS	355-357, 359	4500 mg/kg	Nota 1
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	60 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	100 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	200 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	50 mg/kg	
NISINA	234	250 mg/kg	Nota 28
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii;341i-iii;342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii;452i-v; 542	30000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

PIMARICINA (NATAMICINA)	235	40 mg/kg	Notas 3 y 80
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	35000 mg/kg	Nota 29
AMARILLO OCASO FCF	110	200 mg/kg	Nota 3
TARTRACINA	102	200 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
TALCO	553iii	10,000 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 01.6.4.1</b>		<b>Queso fundido simple</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	60 mg/kg	Nota 8

<b>Categoría de Alimentos No. 01.6.4.2</b>		<b>Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
CARMINES	120	100 mg/kg	
ERITROSINA	127	100 mg/kg	Notas 5 y 72
CURCUMINA	100i	100 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	60 mg/kg	Nota 8
PONCEAU 4R	124	100 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 01.6.5</b>		<b>Productos similares al queso</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
ADIPATOS	355-357, 359	4500 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	Nota 3
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50 mg/kg	Nota 8
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	Nota 3
MARRON HT	155	BPM	Nota 3
CARMINES	120	100 mg/kg	Nota 3 y 178



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

CAROTENOS VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	Nota 3
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	Nota 3
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
NISINA	234	12.5 mg/kg	Nota 28
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	30000 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	475	5000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	100 mg/kg	Nota 3
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	BPM	Nota 3
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 3
TARTRACINA	102	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	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>01.6.6</b>	<b>Queso de proteínas del suero</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50 mg/kg	Nota 8
CAROTENOS VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
NISINA	234	12.5 mg/kg	Nota 28
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9000 mg/kg	
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
PROPIONATO CALCICO	282	3000 mg/kg	Nota 70

SORBATOS	200i, 201-203	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	
ADIPATOS	355-357, 359	4500 mg/kg	Nota 1
ALITAME	956	100 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	500 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Notas 2 y 10
ASPARTAME	951	3000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	300 mg/kg	Nota 13
NEGRO BRILLANTE PN	151	150 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	150 mg/kg	
MARRON HT	155	150 mg/kg	
MONO Y DIGLICERIDOS ETOXILADOS	488	2000 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	2000 mg/kg	
CARMINES	120	150 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	200 mg/kg	
CURCUMINA	100i	150 mg/kg	
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
ERITROSINA	127	300 mg/kg	
ETILMALTOL	637	BPM	
VERDE SÓLIDO FCF	143	100 mg/kg	Nota 2
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	100 mg/kg	
MALTOL	636	200 mg/kg	
NEOTAMO	961	100 mg/kg	
FOSFATOS	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii-iii; 450i-iii,v-vii; 451i-	BPM	

	ii;452i-v; 542		
SALES AMONICAS DEL ACIDO FOSFATIDICO	442	700 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	475	5000 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	150 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	90 mg/kg	Notas 2, 15 y 130
PROPILENGLICOL	1520	25000 mg/kg	Sólo para postres congelados
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	5000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	100 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	2000 mg/kg	Nota 6
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	5000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	5000 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10000 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	500 mg/kg	
PIMARICINA (NATAMICINA)	235	BPM	
ACIDO TANICO	181	400 mg/kg	
TAUMATINA	957	5 mg/kg	Nota 143

<b>Categoría de Alimentos No. 01.8</b>		<b>Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	200 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 01.8.1</b>	<b>Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero</b>
--	---

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
PERÓXIDO DE BENZOILO	928	100 mg/kg	Nota 147
CARBONATO ACIDO DE POTASIO	501 ii	BPM	
CARBONATO CALCICO	170i	10000 mg/kg	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	10000 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBONATO ACIDO DE SODIO	500ii	BPM	
CITRATO DIPOTASICO	332i	BPM	
CITRATO DIACIDO SODICO	331i	BPM	
CITRATO TRIPOTASICO	332ii	BPM	
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
CLORURO CALCICO	509	BPM	
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	
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	
CELULOSA EN POLVO	460 ii	10000 mg/kg	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	10000 mg/kg	
DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	10000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 02.0		Grasas y aceites y emulsiones grasas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ANOXÓMERO	323	5000 mg/kg	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
CANTAXANTINA	161g	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20000 mg/kg	
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLORÓFILAS	141i,ii	BPM	
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	20000 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii, v- vii; 451i-ii; 452i-v; 542	200 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 02.1		Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	5000 mg/kg	
ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	472a	BPM	
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	1422	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	
ALMIDONES TRATADOS CON ACIDO	1401	BPM	
ADIPATOS	355-357,359	3000 mg/kg	Nota 1
AGAR	406	BPM	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	BPM	
ALGINATO DE AMONIO	403	5000 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	10 mg/kg	Nota 9
ACIDO ASCORBICO	300	200 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	200 mg/kg	Notas 15 y 130
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPM	
ALGINATO DE CALCIO	404	5000 mg/kg	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	
LACTATO CÁLCICO	327	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	20000 mg/kg	

COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	20000 mg/kg	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPM	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	BPM	
CLOROFILAS	140	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	100 mg/kg	Nota 15
ESTERES CÍTRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPM	
CURCUMINA	100i	5 mg/kg	
DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPM	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPM	
ACIDO ERITORBICO	315	100 mg/kg	
GOMA GELAN	418	BPM	
GLUCONO DELTA LACTONA	575	BPM	
RESINA DE GUAYACO	314	1000 mg/kg	
GOMA GUAR	412	20000 mg/kg	
GOMA ARABIGA	414	15000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO	1442	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
GOMA DE KARAYA	416	BPM	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DL)	270	BPM	
LECITINA	322	30000 mg/kg	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
FOSFATO MONOALMIDÓN	1410	BPM	
NITROGENO	941	BPM	Nota 59
OXIDO NITROSO	942	BPM	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON FOSFATADO	1413	BPM	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO	476	10000 mg/kg	
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	5000 mg/kg	
ACETATOS DE POTASIO	261	BPM	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ALGINATO DE POTASIO	402	BPM	
CITRATO DIPOTASICO	332i	BPM	
LACTATO DE POTASIO	326	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	11000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	10000 mg/kg	
ACETATO DE SODIO	262i	5000 mg/kg	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
DIACETATO DE SODIO	262ii	1000 mg/kg	
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331i	BPM	
ISOASCORBATO DE SODIO	316	100 mg/kg	
LACTATO DE SÓDIO	325	BPM	
SESQUICARBONATO DE SODIO	500iii	BPM	
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	10000 mg/kg	
ACETATO DE ALMIDÓN	1420, 1421	BPM	
ALMIDON OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPM	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	3000 mg/kg	
CITRATO DE ESTEARILO	484	BPM	
GOMA TARA	417	BPM	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	5000 mg/kg	Nota 45
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
TIODIPROPIONATOS	388, 389	200 mg/kg	Nota 46
GOMA DE TRAGACANTO	413	13000 mg/kg	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332ii	BPM	
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
GOMA XANTAN	415	10000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. <b>02.1.1</b>		Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee".	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CITRATO DE ISOPROPILO	384	100 mg/kg	Nota 77
MONO Y DIGLICERIDOS	471	20000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	500 mg/kg	

ACIDO CITRICO	330	BPM	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	175 mg/kg	Notas 15 y 133
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	75 mg/kg	Notas 15 y 130
CITRATO DIACIDO SODICO	331i	BPM	Nota 171
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
ESTERES DE ASCORBILO	304,305	500 mg/kg	Nota 10
GALATO DE PROPILO	310	100 mg/kg	Notas 15 y 133
CARBONATO ACIDO DE SODIO	500ii	BPM	

Categoría de Alimentos No. 02.1.2		Gasas y aceites vegetales	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CITRATO DE ISOPROPILO	384	200 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	100 mg/kg	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	20000 mg/kg	
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	220 mg/kg	Nota 33
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	300 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	160a	1000 mg/kg	
CITRATO DE ESTEARILO	484	BPM	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
ERITROSINA	127	300 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	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 133
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	Nota 102
RESINA DE GUAYACO	314	1000 mg/kg	
TIODIPROPIONATOS	388,389	200 mg/kg	Nota 46
VERDE SÓLIDO FCF	143	BPM	
AMARILLO OCASO FCF	110	BPM	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
CARBONATO ACIDO DE SODIO	500ii	BPM	



CARMINES	120	500 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101 i, 101 ii	300 mg/kg	

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	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
ERITROSINA	127	300 mg/kg	
VERDE SOLIDO FCF	143	BPM	
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
CITRATO DE ISOPROPILO	384	200 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	100 mg/kg	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	BPM	
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	220 mg/kg	Nota 33
HIDROXIDO DE SODIO	524	BPM	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	300 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	
CAROTENOS VEGETALES	160aii	1000 mg/kg	
CITRATO DE ESTEARILO	484	BPM	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 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	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 133
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	Nota 102
RESINA DE GUAYACO	314	1000 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
TIODIPROPIONATOS	388,389	200 mg/kg	Nota 46
CARBONATO ACIDO DE SODIO	500ii	BPM	
CARMINES	120	BPM	

ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10000 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300 mg/kg	

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	
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, ii	2000 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10000 mg/kg	
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	220 mg/kg	
HIDROXIDO DE SODIO	524	BPM	
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	BPM	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	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
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Notas 10 y 113
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO	476	10000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262ii	BPM	
ESTERES DE SORBITAN DE	491-495	20000 mg/kg	

ACIDOS GRASOS			
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	10000 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	10000 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	20000 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	1000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 02.2.1		Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
RESINA DE GUAYACO	314	1000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBONATO ACIDO DE SODIO	500ii	BPM	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	25 mg/kg	Nota 146
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA ANNATO	160b	20 mg/kg	Nota 8
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i- iii; 341i- iii; 342i- iii; 343ii- iii; 450i- iii, v- vii; 451i- ii; 452i- v; 542	880 mg/kg	Notas 33 y 34
HIDROXIDO CALCICO	526	BPM	
HIDROXIDO DE SODIO	524	BPM	
SESQUICARBONATO DE SODIO	500iii	BPM	

Categoría de Alimentos No. 02.2.1.1		Mantequilla y mantequilla concentrada	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	Nota 52
ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	472a	10000 mg/kg	Nota 52
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	1422	BPM	Nota 52
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	Nota 52
ALMIDONES TRATADOS CON ACIDO	1401	BPM	Nota 52
AGAR	406	2500 mg/kg	Nota 52
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	BPM	Nota 52
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	Nota 52
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100 mg/kg	
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	Nota 52

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Nota 52
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	200 mg/kg	Notas 15 y 130
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPM	Nota 52
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	Nota 52
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	Nota 52
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	Nota 52
HIDROXIDO CALCICO	526	BPM	
LACTATO CÁLCICO	327	BPM	Nota 52
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Nota 52
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	600 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	100 mg/kg	Nota 146
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	BPM	Nota 52
CLOROFILAS	140	BPM	Nota 52
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	Nota 52
DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	Nota 52
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPM	Nota 52
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPM	Nota 52
ACIDO ERITORBICO	315	100 mg/kg	Nota 52
GOMA GELAN	418	BPM	Nota 52
GLUCONO DELTA LACTONA	575	BPM	Nota 52
GOMA GUAR	412	20000 mg/kg	Nota 52
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPM	Nota 52
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA	464	BPM	Nota 52
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Nota 52
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	Nota 52
LECITINA	322	20000 mg/kg	Nota 52
MANITOL	421	BPM	Nota 52
METILCELULOSA	461	BPM	Nota 52
METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	465	BPM	Nota 52
CELULOSA MICROCRISTALINA	460 <sup>i</sup>	20000 mg/kg	Nota 52
MONO Y DIGLICERIDOS	471	20000 mg/kg	Notas 52
NITROGENO	941	BPM	Nota 52 y 59
OXIDO NITROSO	942	BPM	Nota 52
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	Nota 52
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Nota 52
FOSFATOS	338; 339 <sup>i-iii</sup> ; 340 <sup>i-iii</sup> ; 341 <sup>i-iii</sup> ; 342 <sup>i-iii</sup> ; 343 <sup>ii-iii</sup> ; 450 <sup>i-iii,v-vii</sup> ; 451 <sup>i-</sup>	880 mg/kg	Nota 33 y 34

	ii;452i-v; 542		
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	Nota 52
ACETATOS DE POTASIO	261	BPM	Nota 52
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	Nota 52
LACTATO DE POTASIO	326	BPM	Nota 52
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Nota 52
ALGINATO DE SODIO	401	10000	Nota 52
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Nota 52
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBONATO ACIDO DE SODIO	500ii	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	2000 mg/kg	Nota 52
ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO)	316	100 mg/kg	Nota 52
HIDROXIDO DE SODIO	524	BPM	
LACTATO DE SÓDIO	325	BPM	Nota 52
ALMIDON OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPM	Nota 52
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	BPM	Nota 45
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	150 mg/kg	
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	Nota 52
GOMA XANTAN	415	5000 mg/kg	Nota 52

Categoría de Alimentos No. 02.2.1.2		Margarina y productos similares	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ADIPATOS	355-357, 359	BMP	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	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
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	20000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	20000 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160aai	1000 mg/kg	Nota 180
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	Nota 180
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE	472e	10000 mg/kg	

GLICEROL			
EDTAs	385, 386	75 mg/kg	Nota 21
RESINA DE GUAYACO	314	1000 mg/kg	
HIDROXIBENZOATOS, P-	214, 216, 218	1000 mg/kg	
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
CITRATO DE ISOPROPILO	384	200 mg/kg	
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
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
CITRATO DE ESTEARILO	484	100 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	100 mg/kg	Nota 45
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TIODIPROPIONATOS	388, 389	200 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	BPM	
TOSOM	479	5000 mg/kg	
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491- 495	10000 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	475	5000 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	10000 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	BPM	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 02.2.1.3		Mezclas de mantequilla y margarina	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	10 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	20000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	20000 mg/kg	
CARMINES	120	500 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	BPM	
CURCUMINA	100i	BPM	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	BPM	Nota 33

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	BPM	Nota 45
TOCOFEROLES	307b, 307c	BPM	
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	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20000 mg/kg	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	10000 mg/kg	
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491 – 495	20000 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	475	20000 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO	476	10000 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	10000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 02.2.2		Emulsiones con menos de 80% de grasa	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	30 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	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
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	20000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	20000 mg/kg	
CARMINES	120	500 mg/kg	Notas 178
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
CURCUMINA	100i	10 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
ACEITE DE CASTOR	1503	5000 mg/kg	
EDTAs	385, 386	100 mg/kg	Nota 21
HIDROXIBENZOATOS, P-	214, 216, 218	300 mg/kg	
CITRATO DE ISOPROPILO	384	100 mg/kg	
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
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130

ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
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	307b, 307c	500 mg/kg	
TOSOM	479	5000 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	Nota 152
ESTERES DE ASCORBILO	304,305	500 mg/kg	Nota 10
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	Nota 102
CITRATO DE ESTEARILO	484	100 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 02.3</b>		<b>Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o saborizadas</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	1000 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	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
AZUL BRILLANTE FCF	133	100 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	20000 mg/kg	
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 178
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
NEOTAMO	961	10 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO	476	20000 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	30000 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	



SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	20000 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	10000 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10000 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	BPM	Nota 45
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
TOCOFEROLES	307b, 307c	200 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	Nota 102

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	355-357, 359	5500 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	80 mg/kg	Nota 10
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	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
NEGRO BRILLANTE PN	151	150 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	150 mg/kg	
MARRON HT	155	150 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	150 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	150 mg/kg	
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	350 mg/kg	
NEOTAMO	961	100 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO	476	10000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	40000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	100 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	2000 mg/kg	Nota 6
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	10000 mg/kg	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481 i, ii	5000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	10000 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	50 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
TOCOFEROLES	307b, 307c	200 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	Nota 102

Categoría de Alimentos No. <b>03.0</b>		Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	800 mg/kg	
ADIPATOS	355-357, 359	2000 mg/kg	Nota 1
ALITAME	956	100 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	200 mg/kg	Nota 8
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Notas 10 y 15
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	100 mg/kg	Notas 15 y 130
NEGRO BRILLANTE PN	151	150 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	150 mg/kg	
MARRON HT	155	150 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	30000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	1000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	1000 mg/kg	
CARMINES	120	150 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	200 mg/kg	
CURCUMINA	100i	150 mg/kg	
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	1000 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
ETILMALTOL	637	BPM	
VERDE SÓLIDO FCF	143	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	300 mg/kg	
MALTOL	636	200 mg/kg	
NEOTAMO	961	100 mg/kg	
SALES AMONÍACAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO	442	700 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	1000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	20000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	500 mg/kg	
SACARINA	954	100 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	1200 mg/kg	
SUCRALOSA	955	320 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	50 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
TOCOFEROLES	307b, 307c	500 mg/kg	Nota 15
TAUMATINA	957	5 mg/kg	Nota 143

Categoría de Alimentos No. <b>04.1.1</b>		Frutas frescas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACIDO ASCORBICO	300	500 mg/kg	

ASCORBATO CALCICO	302	BPM	
ACIDO ERITORBICO	315	BPM	
NITROGENO	941	BPM	Nota 59
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
CITRATO TRISODICO	331iii	2000 mg/kg	
LACTATO CALCICO	327	BPM	

Categoría de Alimentos No. 04.1.1.1		Frutas frescas no tratadas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
OXIDO NITROSO	942	BPM	
ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905d	BPM	

Categoría de Alimentos No. 04.1.1.2		Frutas frescas tratadas en la superficie	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	Nota 16
AGAR	406	2500 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	Nota 16
ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Nota 16
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	Nota 16
MARRON HT	155	500 mg/kg	Nota 16
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Nota 16
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE I	150a	BPM	Nota 16
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 4 y 16
CERA DE CARNAUBA	903	400 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160aaii	BPM	Nota 16
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	Nota 16
CLOROFILAS	140	BPM	Nota 16
GOMA GELAN	418	BPM	
GLICEROL	422	BPM	Nota 16
ESTERES DE GLICEROL DE LA RESINA DE MADERA	445	110 mg/kg	
GOMA ARABIGA	414	BPM	Nota 16
HIDROXIBENZOATOS, P-	214, 216, 218	BPM	Nota 136

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO****RTCA 67.04.54:10**

ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Nota 16
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	1000 mg/kg	Nota 16
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	Nota 16
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	Nota 16
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Nota 16
MANITOL	421	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Nota 16
CERA MICROCRISTALINA	905ci	50 mg/kg	
ORTO FENILFENOLES	231, 232	12 mg/kg	Nota 49
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	Nota 16
GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL)	1521	BPM	
ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO	476	1000 mg/kg	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	BPM	
ALGINATO DE POTASIO	402	2500 mg/kg	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	Nota 16
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	Nota 16
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	Nota 16
SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	470i	BPM	Notas 16 y 71
SALES DEL ACIDO OLEICO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	Nota 16
GOMA LACA	904	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	20000 mg/kg	
CARBOXIMETILCELULOSA SODICA	466	BPM	Nota 16
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	Nota 16
SUCROGLICERIDOS	474	BPM	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Nota 44
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10000 mg/kg	Nota 16
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPM	Nota 16
GOMA XANTAN	415	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>04.1.1.3</b>	<b>Frutas frescas peladas y/o cortadas</b>
-----------------------------------	-----------------	--

Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
AGAR	406	2500 mg/kg	
GOMA GELAN	418	BPM	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
OXIDO NITROSO	942	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000 mg/kg	
ALGINATO DE SODIO	401	20000 mg/kg	
GOMA XANTAN	415	BPM	

Categoría de Alimentos No. 04.1.2		Frutas elaboradas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	80000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	80000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CERA DE CARNAUBA	903	400 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 04.1.2.1		Frutas congeladas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	500 mg/kg	
ASPARTAME	951	2000 mg/kg	
NEOTAMO	961	100 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 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
ACESULFAME POTÁSICO	950	500 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	80 mg/kg	Nota 10
ASPARTAME	951	2000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	800 mg/kg	Nota 13
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	

EDTAs	385, 386	265 mg/kg	Nota 21
ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905d	5000 mg/kg	
ACEITE MINERAL (MEDIA Y BAJA VISCOSIDAD, CLASE I)	905e	5000 mg/kg	
NEOTAMO	961	100 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	20000 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	1500 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	1000 mg/kg	Nota 44 y 135
TOCOFEROLES	307b, 307c	200 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. <b>04.1.2.3</b>		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	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a <sup>(i),e,f</sup>	1000 mg/kg	
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS	141 <sup>i,ii</sup>	100 mg/kg	Nota 62
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	1000 mg/kg	
NEOTAMO	961	100 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
SACARINA	954	160 mg/kg	Nota 144
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	180 mg/kg	Nota 144
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	100 mg/kg	Nota 44
EDTAs	385, 386	250 mg/kg	Nota 21
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATÓ	160b	20mg/kg	Nota 8

Categoría de Alimentos No. <b>04.1.2.4</b>		Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	200 mg/kg	
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	200 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	200 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	200 mg/kg	
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS	141i,ii	100 mg/kg	Nota 62
CICLAMATOS	952	1000 mg/kg	Nota 17
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	200 mg/kg	
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	300 mg/kg	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	300 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	
CLORURO DE ESTAÑO	512	20 mg/kg	Nota 43
SUCRALOSA	955	450 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	BPM	Nota 45
TARTRACINA	102	200 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>04.1.2.5</b>	<b>Confituras, jaleas, mermeladas</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	1000 mg/kg	
ADIPATOS	355-357, 359	2000 mg/kg	Nota 1
ALITAME	956	100 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20 mg/kg	Nota 8
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
MARRON HT	155	500 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	200 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	1500 mg/kg	
CARMINES	120	200 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	
CICLAMATOS	952	1000 mg/kg	Nota 17
EDTAs	385, 386	130 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	400 mg/kg	
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	200 mg/kg	
NEOTAMO	961	70 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	30 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	100 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	200 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	100 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	BPM	Nota 45
TARTRACINA	102	500 mg/kg	
PECTINAS (AMIDA Y NO AMIDA)	440	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 04.1.2.6</b>		<b>Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	1000 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20 mg/kg	Nota 8
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
MARRON HT	155	500 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	500 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	500 mg/kg	
CARMINES	120	500 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	500 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	500 mg/kg	
CICLAMATOS	952	2000 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	1000 mg/kg	
EDTAs	385, 386	100 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	500 mg/kg	
NEOTAMO	961	70 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	500 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	500 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	500 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	500 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. <b>04.1.2.7</b>		Frutas confitadas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	500 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	200 mg/kg	Nota 6

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

ASPARTAME	951	2000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
NEGRO BRILLANTE PN	151	200 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	200 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	200 mg/kg	
CURCUMINA	100i	200 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	1000 mg/kg	
ERITROSINA	127	200 mg/kg	Nota 54
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	250 mg/kg	
NEOTAMO	961	65 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	200 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	20000mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	5000 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	800 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	350 100 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	200 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20 mg/kg	Nota 8
ACIDO CTIRICO	330	BPM	
CLORURO CALCICO	509	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 04.1.2.8</b>		<b>Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>

ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	800 mg/kg	
EXTRACTOS BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100 mg/kg	Notas 8 y 182
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
MARRON HT	155	500 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	7500 mg/kg	Nota 182
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	7500 mg/kg	Nota 182
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 182
CAROTENOS, VEGETALES	160aai	4 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS	141i,ii	100 mg/kg	Nota 62 y 182
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2500 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
NEOTAMO	961	100 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	1000 mg/kg	Nota 154
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	Nota 182
PROPILENGLICOL	1520	20000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1500 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	500 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 182
TARTRACINA	102	500 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	150 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>04.1.2.9</b>	<b>Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta</b>
-----------------------------------	-----------------	--

Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
ADIPATOS	355-357, 359	5500 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	30 mg/kg	Nota 8
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Notas 2 y 10
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
NEGRO BRILLANTE PN	151	150 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	150 mg/kg	
MARRON HT	155	150 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	150 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	150 mg/kg	
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2500 mg/kg	
SULFOSUCCINATO DE DIOCTILSODICO	480	15 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	200 mg/kg	
NEOTAMO	961	100 mg/kg	
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	BPM mg/kg	Nota 33
DIMETILPOLISILOXANO	900a	110 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	90 mg/kg	Notas 2, 15 y 130
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	40000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

SACARINA	954	100 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	2000 mg/kg	Nota 6
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481 i, ii	10000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	100 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	200 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	BPM	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	150 mg/kg	
ACIDO TANICO	181	50 mg/kg	
TAUMATINA	957	5 mg/kg	Nota 143
TBHQ	319	200 mg/kg	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	2 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 04.1.2.10</b>		<b>Productos de fruta fermentada</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
CAROTENOS, VEGETALES	160a,ii	200 mg/kg	
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS	141i,ii	100 mg/kg	Nota 62
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2500 mg/kg	
NEOTAMO	961	65 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	150 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	100 mg/kg	Nota 44
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
EDTAs	385	250 mg/kg	Nota 21
RIBOFLAVINAS	101i,ii	500 mg/kg	
SACARINA	954	160 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 04.1.2.11</b>		<b>Rellenos de fruta para panadería</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo</b>	<b>Comentarios</b>

		<b>Aceptado</b>	
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
ADIPATOS	355-357, 359	5500 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	800 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50 mg/kg	Nota 8
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
AZUL BRILLANTE FCF	133	250 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	7500 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	7500 mg/kg	
CARMINES	120	300 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	4 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	10 mg/kg	
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS	141i,ii	100 mg/kg	Nota 62
EDTAs	385, 386	650 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
NEOTAMO	961	100 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	20000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	40000 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	10000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	100 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	150 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>04.1.2.12</b>	<b>Frutas cocidas o fritas</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>

ACESULFAME POTÁSICO	950	500 mg/kg	
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	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	141i,ii	100 mg/kg	Nota 62
NEOTAMO	961	65 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1200 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	150 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 04.2.1</b>		<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	
ACIDO ASCORBICO	300	500 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
GOMA ARABIGA	414	83000 mg/kg	Nota 79
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	
PROPILENGLICOL	1520	50000 mg/kg	
ACETATO DE SODIO	262i	BPM	
CITRATO TRISODICO	331iii	2000 mg/kg	
LACTATO CALCICO	327	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 04.2.1.1</b>		<b>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</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
OXIDO NITROSO	942	BPM	
ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905d	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 04.2.1.2</b>		<b>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</b>	
--	--	---	--



Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	Nota 16
AGAR	406	2500 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	Nota 16
ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	Nota 79
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Nota 16
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	Nota 16
MARRON HT	155	500 mg/kg	Nota 16
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Nota 16
CLORURO CÁLCICO	509	500 mg/kg	Nota 58
HIDROXIDO CALCICO	526	800 mg/kg	Nota 58
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	Nota 79
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Nota 16
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 4 y 16
CERA DE CARNAUBA	903	400 mg/kg	Nota 79
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	BPM	Nota 16
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	Nota 16
CLOROFILAS	140	BPM	Nota 16
GOMA GELAN	418	BPM	
GLICEROL	422	BPM	Nota 16
ESTERES DE GLICEROL DE LA RESINA DE MADERA	445	110 mg/kg	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163 <sup>ii</sup>	BPM	Nota 16
GOMA GUAR	412	20000 mg/kg	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Nota 16
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
CARBONATO DE MAGNESIO	504 <sup>i</sup>	BPM	Nota 16
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	Nota 16
BICARBONATO DE MAGNESIO	504 <sup>ii</sup>	BPM	Nota 16
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	Nota 16
MANITOL	421	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460 <sup>i</sup>	BPM	Nota 16
CERA MICROCRISTALINA	905 <sup>ci</sup>	50 mg/kg	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	Nota 16
ALGINATO DE POTASIO	402	2500 mg/kg	

CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	Nota 16
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	Nota 16
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	Notas 4 y 16
SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO(NH4, Ca, K, Na)	470i	BPM	Nota 16 y 71
SALES DEL ACIDO OLEICO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	Nota 16
GOMA LACA	904	BPM	Nota 79
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	Nota 16
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	1000 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Notas 4 y 16
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10000 mg/kg	Nota 16
GOMA XANTAN	415	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 04.2.1.3</b>		<b>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</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
AGAR	406	2500 mg/kg	
CLORURO CÁLCICO	509	500 mg/kg	Nota 58
HIDROXIDO CALCICO	526	800 mg/kg	Nota 58
ACIDO ERITORBICO	315	BPM	
GOMA GELAN	418	BPM	
GOMA GUAR	412	20000 mg/kg	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460 i	BPM	
OXIDO NITROSO	942	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	500 mg/kg	Notas 44 y 76, 136

<b>Categoría de Alimentos No. 04.2.2</b>	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas</b>
--	---

Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	80000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	80000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	80000 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	50000 mg/kg	Nota 79
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407 a	BPM	

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	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	10000 mg/kg	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ACIDO ASCORBICO	300	100 mg/kg	
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	
CLORURO CÁLCICO	509	4000 mg/kg	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	
HIDROXIDO CALCICO	526	1000 mg/kg	Nota 58
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
EDTAs	385, 386	100 mg/kg	Notas 21 y 110
ACIDO ERITORBICO	315	BPM	
GOMA GELAN	418	BPM	
GOMA GUAR	412	20000 mg/kg	
GOMA ARABIGA	414	83000 mg/kg	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460 i	BPM	
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
NITROGENO	941	BPM	Nota 59
OXIDO NITROSO	942	BPM	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	20000 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	Nota 15
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
SACARINA	954	500 mg/kg	
SALES DE ACIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	470i	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
SUCRALOSA	955	150 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Nota 44, 76, 136 y 137
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 04.2.2.2</b>		<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	80 mg/kg	Nota 10
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	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
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	Nota 76
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Nota 76
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	200 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
EDTAs	385, 386	800 mg/kg	Notas 21 y 64
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	50 mg/kg	Notas 15, 76 y 130
SACARINA	954	500 mg/kg	
SUCRALOSA	955	580 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	500 mg/kg	Notas 44 y 105
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 76
TOCOFEROLES	307b, 307c	200 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 04.2.2.3</b>	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y</b>
--	---

		tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe 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	355-357,359	200 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	35 mg/kg	Nota 6
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20 mg/kg	Nota 8
ASPARTAME	951	300 mg/kg	Nota 144
BENZOATOS	210-213	2000 mg/kg	Nota 13
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
MARRON HT	155	500 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	500 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	500 mg/kg	
CARMINES	120	500 mg/kg	Notas 178
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1320 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2500 mg/kg	
EDTAs	385, 386	250 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	300 mg/kg BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	300 mg/kg	
GLUCONATO FERROSO	579	150 mg/kg	Notas 23 y 48
LACTATO FERROSO	585	150 mg/kg	Notas 23 y 48
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
NEOTAMO	961	10 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	500 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	500 mg/kg	
SACARINA	954	160 mg/kg	Nota 144
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	100 mg/kg	Nota 44
NEOTAMO	961	10 mg/kg	Nota 144

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	
ROJO ALLURA AC	129	200 mg/kg	
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	200 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	200 mg/kg	
EDTAs	385, 386	365 mg/kg	Nota 21
VERDE SOLIDO FCF	143	200 mg/kg	
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
NISINA	234	BPM	Nota 28
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	30 mg/kg	Notas 7 y 100
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	Nota 39
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
SACARINA	954	160 mg/kg	Nota 144
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
CLORURO DE ESTAÑO	512	25 mg/kg	Nota 43
SUCRALOSA	955	580 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Nota 44
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	10000 mg/kg	Nota 45
TARTRACINA	102	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	1000 mg/kg	
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	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
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	100 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a <sup>(i),e,f</sup>	1000 mg/kg	
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS	141 <sup>i,ii</sup>	100 mg/kg	Nota 62
EDTAs	385, 386	250 mg/kg	Nota 21
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	100 mg/kg	
SACARINA	954	160 mg/kg	
SORBATOS	200 <sup>i</sup> , 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	Nota 169
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	500 mg/kg	Nota 44 y 138
TOCOFEROLES	307 <sup>b</sup> , 307 <sup>c</sup>	25 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160 <sup>b</sup>	100 mg/kg	Nota 8

Categoría de Alimentos No. 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 (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	355-357,359	200 mg/kg	Nota 1

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ROJO ALLURA AC	129	200 mg/kg	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	200 mg/kg	Nota 6
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20 mg/kg	Notas 8 y 92
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	3000 mg/kg	Nota 13
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	Nota 92
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Nota 92
CARMINES	120	200 mg/kg	Nota 92
CAROTENOS, VEGETALES	160aai	1000 mg/kg	Nota 92
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	Nota 92
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS	141i,ii	100 mg/kg	Nota 62 y 92
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2500 mg/kg	
EDTAs	385, 386	80 mg/kg	Nota 21
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	50 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	5000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	Nota 92
SACARINA	954	200 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	500 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	50 mg/kg	Nota 92
TARTRACINA	102	200 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>04.2.2.7</b>	<b>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</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>



ACESULFAME POTÁSICO	950	1000 mg/kg	
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	
ADIPATOS	355-357, 359	200 mg/kg	Nota 1
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	500 mg/kg	Nota 6
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20 mg/kg	Nota 8
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	
ASPARTAME	951	2500 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	10000 mg/kg	Nota 58
CLORURO CÁLCICO	509	4000 mg/kg	Nota 58
LACTATO CÁLCICO	327	10000 mg/kg	Nota 58
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	1000 mg/kg	
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	BPM	
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS	141i,ii	100 mg/kg	Nota 62
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPM	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2500 mg/kg	
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	500 mg/kg	

INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPM	
EDTAs	385, 386	250 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	300 mg/kg	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPM	
GLICEROL	422	BPM	
GOMA GUAR	412	20000 mg/kg	
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	
LECITINA	322	BPM	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	5000 mg/kg	Nota 36
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
PONCEAU 4R	124	500 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	
ACETATO DE SODIO	262i	BPM	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
FUMARATO DE SODIO	365	BPM	
GLUCONATO SODICO	576	BPM	
LACTATO DE SÓDIO	325	BPM	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	580 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	500 mg/kg	Nota 44

AMARILLO OCASO FCF	110	200 mg/kg	Nota 92
TARTRACINA	102	500 mg/kg	
TAUMATINA	957	BPM	
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
POLIDIMETILSILOXANO	900a	10 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	500 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	355-357, 359	200 mg/kg	Nota 1
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS	141i,ii	100 mg/kg	Nota 62
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2500 mg/kg	
EDTAs	385, 386	250 mg/kg	Nota 21
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
SACARINA	954	160 mg/kg	Nota 144
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	150 mg/kg	Nota 144
TOCOFEROLES	307b, 307c	200 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100 mg/kg	Nota 8

Categoría de Alimentos No. 05.0		Confitería	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ALITAME	956	300 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Notas 10,15 y 114
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
ACEITE MINERAL (MEDIA Y BAJA VISCOSIDAD, CLASE I)	905e	2000 mg/kg	Nota 3
PROPILENGLICOL	1520	20000 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	475	5000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos
---------------------------------	---

		los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905d	2000 mg/kg	Nota 3
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300 mg/kg	
SACARINA	954	500 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10000 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO	476	5000 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	5000 mg/kg	Nota 45
AMARILLO OCASO FCF	110	400 mg/kg	

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
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50 mg/kg	Nota 8
ASPARTAME	951	3000 mg/kg	Nota 97
SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO	480	75 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
SALES AMONICAS DEL ACIDO FOSFATIDICO	442	700 mg/kg	Nota 97
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	2000 mg/kg	Notas 6 y 72
SORBATOS	200i, 201-203	1500 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	580 mg/kg	Nota 97
TOCOFEROLES	307b, 307c	500 mg/kg	Nota 15
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	5000 mg/kg	Nota 97
SACARINA	954	100 mg/kg	Nota 97

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
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50 mg/kg	Nota 8
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	

CARMINES	120	300 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	Nota 97
POLISORBATOS	432-436	500 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	Nota 97
TOCOFEROLES	307b, 307c	500 mg/kg	Nota 15
ALITAME	956	300 mg/kg	
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Notas 17 y 127
SACARINA	954	80 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 05.1.3</b>		<b>Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	1000 mg/kg	
ADIPATOS	355-357, 359	200 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATÓ	160b	50 mg/kg	Nota 8
ASPARTAME	951	3000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1500 mg/kg	Nota 13
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	300 mg/kg	
EDTAs	385, 386	50 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
ALITAME	956	300 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
NEOTAMO	961	100 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	1000 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1500 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	Nota 169
TOCOFEROLES	307b, 307b	500 mg/kg	Nota 15
CICLAMATOS	952	500 mg/kg	Nota 17
SACARINA	954	200 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 05.1.4		Productos de cacao y chocolate	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	500 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATÓ	160b	25 mg/kg	Nota 8 y 183
ASPARTAME	951	3000 mg/kg	
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	Nota 3
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 , 130 y 141
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	200 mg/kg	Notas 15 y 130
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	
MARRON HT	155	80 mg/kg	
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	Nota 3
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CERA DE CARNAUBA	903	5000 mg/kg	Nota 3
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	
ETILMALTOL	637	BPM	
INDIGOTINA	132	450 mg/kg	
MALTOL	636	200 mg/kg	
NEOTAMO	961	80 mg/kg	
SALES AMONICAS DEL ACIDO FOSFATIDICO	442	700 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	50000 mg/kg	Nota 101
PONCEAU 4R	124	300 mg/kg	Nota 183
GOMA LACA	904	BPM	Nota 3
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	800 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15, 130 y 141
TOCOFEROLES	307b, 307c	750 mg/kg	Nota 15
ACEITE DE CASTOR	1503	350 mg/kg	
ALITAME	956	300 mg/kg	
CICLAMATOS	952	500 mg/kg	Nota 17
SACARINA	954	500 mg/kg	

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	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATÓ	160b	25 mg/kg	Nota 8
ASPARTAME	951	3000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	Nota 3
BENZOATOS	210-213	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
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	
MARRON HT	155	80 mg/kg	
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	Nota 3
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	300 mg/kg	
CERA DE CARNAUBA	903	5000 mg/kg	Nota 3
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	
ETILMALTOL	637	BPM	
INDIGOTINA	132	450 mg/kg	
MALTOL	636	200 mg/kg	
NEOTAMO	961	100 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	1000 mg/kg	
GOMA LACA	904	BPM	Nota 3
SORBATOS	200i, 201-203	1500 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	800 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	500 mg/kg	Nota 15
ALITAME	956	300 mg/kg	
CICLAMATOS	952	500 mg/kg	Nota 17
SACARINA	954	500 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 05.2</b>		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.	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ADIPATOS	355-357, 359	200 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	348 mg/kg	
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	Nota 3
BENZOATOS	210-213	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
NEGRO BRILLANTE PN	151	300 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	

MARRON HT	155	300 mg/kg	
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	Nota 3
CANTAXANTINA	161g	50 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	300 mg/kg	
CERA DE CARNAUBA	903	5000 mg/kg	Nota 3
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	500 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	
ACEITE DE CASTOR	1503	500 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
ETILMALTOL	637	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
HIDROXIBENZOATOS, P-	214, 216,218	1500 mg/kg	Nota 137
INDIGOTINA	132	450 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	200 mg/kg	
MALTOL	636	200 mg/kg	
CERA MICROCRISTALINA	905ci	BPM	Nota 3
ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905d	2000 mg/kg	Nota 3
NEOTAMO	961	330 mg/kg	Nota 158
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	1000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	300 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	5000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	1000 mg/kg	
GOMA LACA	904	BPM	Nota 3
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	350 mg/kg	Nota 29
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	5000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	1800 mg/kg	Nota 164
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	20000 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	400 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
TOCOFEROLES	307b, 307c	500 mg/kg	Nota 15
SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)	553i	BPM	
ALITAME	956	300 mg/kg	



CICLAMATOS	952	500 mg/kg	Notas 17 y 156
SACARINA	954	500 mg/kg	Nota 163
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	BPM	

Categoría de Alimentos No. 05.2.1		Caramelos duros	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	500 mg/kg	Nota 156
ASPARTAME	951	3000 mg/kg	Nota 148
SACARINA	954	3000 mg/kg	
ACIDO TANICO	181	130 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	200 mg/kg	Nota 8
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
SACARINA	954	500 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262ii	1000 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	200 mg/kg	Nota 8
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	
SACARINA	954	500 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100 mg/kg	Nota 8

Categoría de Alimentos No. 05.3		Goma de mascar	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	5000 mg/kg	
ADIPATOS	355-357, 359	200 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	467 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	500 mg/kg	Nota 8

ASPARTAME	951	10000 mg/kg	
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	
BENZOATOS	210-213	1500 mg/kg	Nota 13
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	400 mg/kg	Nota 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	400 mg/kg	Nota 130
NEGRO BRILLANTE PN	151	300 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	
MARRON HT	155	300 mg/kg	
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	
CANTAXANTINA	161g	300 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	20000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	20000 mg/kg	
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 178
CERA DE CARNAUBA	903	1200 mg/kg	Nota 3
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	500 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a <sup>(i),e,f</sup>	500 mg/kg	
ACEITE DE CASTOR	1503	2100 mg/kg	
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS	141 <sup>i,ii</sup>	700 mg/kg	
CICLAMATOS	952	3000 mg/kg	Nota 17
BETA CICLODEXTRINA	459	20000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472 <sup>e</sup>	50000 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
ETILMALTOL	637	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	300 mg/kg	
RESINA DE GUAYACO	314	1500 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
MALTOL	636	200 mg/kg	
CERA MICROCRISTALINA	905 <sup>ci</sup>	20000 mg/kg	Nota 3
ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905 <sup>d</sup>	20000 mg/kg	
NEOTAMO	961	1000 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900 <sup>a</sup>	100 mg/kg	
GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL)	1521	20000 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	10000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	300 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	1000 mg/kg	Nota 130

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	20000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	1000 mg/kg	
SACARINA	954	2500 mg/kg	
GOMA LACA	904	BPM	Nota 3
SORBATOS	200i, 201-203	1500 mg/kg	Nota 42
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	2000 mg/kg	
CITRATO DE ESTEARILO	484	15000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	5000 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	10000 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TBHQ	319	400 mg/kg	Nota 130
TOCOFEROLES	307b, 307c	1500 mg/kg	
SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)	553i	BPM	
ALITAME	956	300 mg/kg	
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	BPM	
TALCO	553iii	BPM	
TAUMATINA	957	10 mg/kg	Nota 143

<b>Categoría de Alimentos No. 05.4</b>		Decoraciones (p. ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	500 mg/kg	
ADIPATOS	355-357,359	200 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50 mg/kg	Nota 8
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	
BENZOATOS	210-213	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

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

NEGRO BRILLANTE PN	151	500 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
MARRON HT	155	500 mg/kg	
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	
CANTAXANTINA	161g	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	500 mg/kg	
CERA DE CARNAUBA	903	4000 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	20000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	
ACEITE DE CASTOR	1503	2000 mg/kg	
CURCUMINA	100i	500 mg/kg	
CICLAMATOS	952	500 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SÓLIDO FCF	143	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	100 mg/kg	
ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905d	2000 mg/kg	Nota 3
NEOTAMO	961	100 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	40000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	1000 mg/kg	
SACARINA	954	500 mg/kg	
GOMA LACA	904	BPM	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	1000 mg/kg	
ESTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	500 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
TOCOFEROLES	307b, 307c	500 mg/kg	Nota 15
ALITAME	956	300 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>06.1</b>	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo</b>	<b>Comentarios</b>

		Acceptado	
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)	1100	BPM	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	200 mg/kg	Notas 15 y 130
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO)	556	2000 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	2220 mg/kg	
GOMA GUAR	412	BPM	
ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905d	800 mg/kg	Nota 98
GALATO DE PROPILO	310	100 mg/kg	Notas 15 y 130
ACETATO DE SODIO	262i	6000 mg/kg	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 06.2		Harinas y almidones	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)	1100	BPM	
ALFA AMILASA (BACILLUS SUBTILIS)	1100	BPM	Incluida la soja en polvo
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	500 mg/kg	Nota 6
PROPIONATO CÁLCICO	282	1000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	3000 mg/kg	Nota 186
ÁCIDO CLORHIDRICO	507	BPM	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	300 mg/kg	
LECITINA	322	5000 mg/kg	
ACETATO DE SODIO	262i	6000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	6000 mg/kg	Nota 45
TOCOFEROLES	307b, 307c	600 mg/kg	
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
BROMATO DE POTASIO	924a	35 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 06.2.1		Harinas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACIDO ASCORBICO	300	300 mg/kg	
AZODICARBONAMIDA	927a	45 mg/kg	
PERÓXIDO DE BENZOILO	928	66 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	10000 mg/kg	
SULFATO CÁLCICO	516	BPM	Nota 57
CLORO	925	2500 mg/kg	Nota 87
DIÓXIDO DE CLORO	926	2500 mg/kg	Nota 87
OXIDASA DE GLUCOSA	1102	780 mg/kg	

CARBONATO DE MAGNESIO	504i	1500 mg/kg	
PAPAINA	1101ii	BPM	
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	11900 mg/kg	
ASCORBATO DE POTASIO	303	300 mg/kg	
PROTEASA (A. ORYZAE VAR.)	1101i	BPM	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	45000 mg/kg	Nota 29
ASCORBATO DE SODIO	301	300 mg/kg	
PERÓXIDOS DE ACETONA	929	BPM	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481 i, ii	5000 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	200 mg/kg	Nota 44
CARBONATO ACIDO DE SODIO	500ii	45000 mg/kg	
DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	BPM	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDO GRASOS DEGLICEROL	472 e	5000 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	475	10000 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLICO INTERESTERIFICADO	476	5000 mg/kg	
OXIDO NITROSO	942	BPM	

Categoría de Alimentos No. 06.2.2		Almidones	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ALFA AMILASA (CARBOHYDRASA) (BACILLUS LICHENIFORMIS)	1100	BPM	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	BPM	Notas 6 y 26
HIDROXIDO DE SODIO	524	BPM	
SULFITOS	220-225, 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	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	75 mg/kg	Nota 8
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	100 mg/kg	Notas 15 y 130
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	

MARRON HT	155	200 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	50 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	6500 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	2500 mg/kg	
CARMINES	120	200 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160aai	400 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	200 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	75 mg/kg	
NEOTAMO	961	160 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	100 mg/kg	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	5000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	1000 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	85 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 06.4.1</b>		<b>Pastas y fideos frescos y productos similares</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
AGAR	406	2500 mg/kg	
ACIDO ASCORBICO	300	200 mg/kg	
ASCORBATO CALCICO	302	200 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	10000 mg/kg	Nota 58
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
CURDLAN	424	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	200 mg/kg	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	600 mg/kg	
GOMA GELAN	418	BPM	
GLUCONO DELTA LACTONA	575	BPM	

GLICEROL	422	BPM	
GOMA ARABIGA	414	BPM	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	
LECITINA	322	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460 i	BPM	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	BPM	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON FOSFATADO	1413	200 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
PROPILENGLICOL	1520	20000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ACETATO DE SODIO	262i	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	200 mg/kg	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	50000 mg/kg	
LACTATO DE SÓDIO	325	2400 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	BPM	Nota 45
GOMA XANTAN	415	10000 mg/kg	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	470 mg/kg	Nota 6
CARBONATO ACIDO DE SODIO	500ii	BPM	

Categoría de Alimentos No. 06.4.2		Pastas y fideos deshidratados y productos similares	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ADIPATOS	355-357, 359	200 mg/kg	Nota 1
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)	1100	BPM	
ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20 mg/kg	Nota 8
ACIDO ASCORBICO	300	200 mg/kg	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
ASCORBATO CALCICO	302	200 mg/kg	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

CARBONATO CÁLCICO	170i	10000 mg/kg	Nota 58
SULFATO CÁLCICO	516	5000 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	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	
CARMINES	120	100 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	8330 mg/kg	Nota 37
CLOROFILAS	140	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	200 mg/kg	
VERDE SÓLIDO FCF	143	100 mg/kg	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	600 mg/kg	
GOMA GELAN	418	BPM	
GOMA ARÁBIGA	414	BPM	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	
LECITINA	322	5000 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	
MANITOL	421	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	30000 mg/kg	
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	
ÓXIDO NITROSO	942	BPM	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	200 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501i	2600 mg/kg	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	8330 mg/kg	Nota 37
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	

SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH4, Ca, K, Na)	470i	BPM	
ACETATO DE SODIO	262i	6000 mg/kg	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	200 mg/kg	
CARBONATO DE SODIO	500i	2600 mg/kg	
CARBONATO ADICO DE SODIO	500ii	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	50000 mg/kg	
GLUCONATO SODICO	576	BPM	
LACTATO DE SÓDIO	325	2400 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	2000 mg/kg	
GOMA XANTAN	415	10000 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 06.4.3</b>		<b>Pastas y fideos precocidos y productos similares</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ADIPATOS	355-357, 359	200 mg/kg	Nota 1
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20 mg/kg	Nota 8 y 153
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	20 mg/kg	Nota 10
BENZOATOS	210-213	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	
COLOR CAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	100 mg/kg	Notas 153 y 178
CAROTENOS, VEGETALES	160aai	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	Nota 153
GALATO DE PROPILO	310	100 mg/kg	Notas 15 y 130
PROPILENGLICOL	1520	20000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	20 mg/kg	Nota 44

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 153
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	1000 mg/kg	Nota 45
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
TOCOFEROLES	307b, 307c	200 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	50 mg/kg	Nota 153
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	5000 mg/kg	Notas 2 y 153

<b>Categoría de Alimentos No. 06.5</b>		Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
ADIPATOS	355-357, 359	5500 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	30 mg/kg	Nota 8
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Notas 2 y 10
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	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
AZUL BRILLANTE FCF	133	150 mg/kg	
MARRON HT	155	150 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	150 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	150 mg/kg	
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DEGLICEROL	472e	5000 mg/kg	
EDTAs	385, 386	315 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	75 mg/kg	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	

NISINA	234	3 mg/kg	Nota 28
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	BPM	
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	90 mg/kg	Notas 2, 15 y 130
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	40000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	100 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	2000 mg/kg	Nota 6
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	5000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
ESTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10000 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	50 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	2860 mg/kg	Nota 45
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	150 mg/kg	
TAUMATINA	957	5 mg/kg	Nota 143

<b>Categoría de Alimentos No. 06.6</b>		Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ADIPATOS	355-357, 359	1000 mg/kg	Nota 1
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100 mg/kg	Nota 8
COLOR CAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	500 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	Nota 2
PROPILENGLICOL	1520	500 mg/kg	Nota 72
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	1600 mg/kg	Nota 6
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
TOCOFEROLES	307b, 307c	5 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 06.7</b>		Tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
SUCRALOSA	955	600 mg/kg	Nota 72
TALCO	553iii	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 07.0</b>		Productos de panadería	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ADIPATOS	355-357, 359	500 mg/kg	Nota 1
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	1000 mg/kg	Notas 10 y 15
BENZOATOS	210-213	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	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
CERA DE CARNAUBA	903	BPM	Nota 3
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	20000 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SÓLIDO FCF	143	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905d	3000 mg/kg	Nota 125
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	BPM	Nota 33
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	15000 mg/kg	Notas 11 y 72

DIACETATO DE SODIO	262ii	4000 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	10000 mg/kg	Nota 45
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	200 mg/kg	
PIMARICINA (NATAMICINA)	235	BPM	
ACIDO TANICO	181	100 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 07.1</b>		Pan y productos de panadería ordinaria	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	1000 mg/kg	
ASPARTAME	951	4000 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	100 mg/kg	
CARMINES	120	BPM	
NEOTAMO	961	70 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	10000 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	2000 mg/kg	Nota 6
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	3000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	650 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10000 mg/kg	
ALITAME	956	200 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	6000 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 07.1.1</b>		Panes y panecillos	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	35 mg/kg	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
ACEITE MINERAL (MEDIA Y BAJA VISCOSIDAD, CLASE I)	905e	3000 mg/kg	Notas 36 y 126
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
CAROTENOS VEGETALES	160aai	35 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 07.1.2</b>		"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	10000 mg/kg	Nota 29
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

CAROTENOS, VEGETALES	160a(ii)	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
CURCUMINA	100i	500 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	Nota 11
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
CARMINES	120	200 mg/kg	Nota 178
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	200 mg/kg	Nota 8
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 07.1.3</b>		Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses, etc.)	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	10000 mg/kg	Nota 29
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	mg/kg BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	Nota 11
GALATO DE PROPILO	310	100 mg/kg	Notas 15 y 130
SACARINA	954	15 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 07.1.4</b>		Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	10000 mg/kg	Nota 29
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	200 mg/kg	Nota 8
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 178
CAROTENOS, VEGETALES	160a(ii)	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	Nota 116
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	Nota 11
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130

<b>Categoría de Alimentos No. 07.1.5</b>	Panes y bollos dulces al vapor
--	--------------------------------

Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	10000 mg/kg	Nota 29
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	Nota 11
CAROTENOS VEGETALES	160aai	1000 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	200 mg/kg	Nota 8

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	160aai	BPM	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	BPM	
POLISORBATOS	432-436	3000mg/kg	Nota 11
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	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
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	10000 mg/kg	Nota 29
ACESULFAME POTASICO	950	1000 mg/kg	Nota 165
AMARILLO OCASO FCF	110	50 mg/kg	
ASPARTAME	951	1700 mg/kg	Nota 165
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	Nota 3
NEGRO BRILLANTE PN	151	200 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	Nota 3
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	200 mg/kg	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	200 mg/kg	
CURCUMINA	100i	200 mg/kg	
ETILMALTOL	637	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	100 mg/kg	
MALTOL	636	200 mg/kg	
NEOTAMO	961	80 mg/kg	Nota 165
NISINA	234	250 mg/kg	Nota 28
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	475	5000 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	170 mg/kg	Nota 165
GOMA LACA	904	BPM	Nota 3
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	10000 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	10000 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Nota 44
CICLAMATOS	952	1600 mg/kg	Nota 17 y 165
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	20000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
SUCRALOSA	955	700 mg/kg	Nota 165

<b>Categoría de Alimentos No. 07.2.1</b>		Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ROJO ALLURA AC	129	2200 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	20000 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	2000 mg/kg	Nota 6
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481 i, ii	5500 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 07.2.2</b>		Otros productos de panadería fina (p. ej., “donuts”, panecillos dulces, “scones” (bollos ingleses) y “muffins”)	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	10000 mg/kg	

FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	2000 mg/kg	Nota 6
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	5000 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 07.2.3</b>		Mezclas para panadería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
PROPILENGLICOL	1520	10000 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	15300 mg/kg	Nota 29
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	1000 mg/kg	Notas 15 y 130

<b>Categoría de Alimentos No. 08.0</b>		Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	Nota 16
MARRON HT	155	500 mg/kg	Nota 16
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	200000 mg/kg	Nota 16
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	Nota 16
NISINA	234	500 mg/kg	Nota 28
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	Nota 16
DIACETATO DE SODIO	262ii	1000 mg/kg	
GOMA GELAN	418	BPM	
GOMA XANTAN	415	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 08.1</b>		Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
AGAR	406	2500 mg/kg	
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	
ACIDO ASCORBICO	300	2000 mg/kg	
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	BPM	
GLUTAMATO MONOAMÓNICO	624	BPM	
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	
OXIDO NITROSO	942	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	

CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
LACTATO DE SÓDIO	325	20000 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 4 y 16

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
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	Nota 16
BROMELINAS (PROTEASAS)	1101iii	BPM	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Nota 16
CLORURO CÁLCICO	509	2500 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE I	150a	BPM	Nota 16
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 16 y 4
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	5000 mg/kg	Nota 16
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	Nota 16
CLOROFILAS	140	BPM	Notas 4 y 16
ÁCIDO CÍTRICO	330	2000 mg/kg	
ACIDO ERITORBICO	315	500 mg/kg	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Nota 16
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	Nota 16
CLORURO DE MAGNESIO	511	2260 mg/kg	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Nota 16
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Nota 16
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	Nota 16
PAPAINA	1101ii	BPM	
FOSFATOS	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii-iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	1100 mg/kg	Nota 33
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	Nota 16
ACETATO DE SODIO	262i	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	500 mg/kg	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10000 mg/kg	Nota 16
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPM	Nota 16

CITRATO TRISODICO	331iii	5000 mg/kg	
-------------------	--------	------------	--

Categoría de Alimentos No. 08.1.2		Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	
CARBONATO CÁLCICO	170i	1500 mg/kg	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
CARMINES	120	100 mg/kg	Notas 4, 16 y 117
CAROTENOS, VEGETALES	160aai	20 mg/kg	Nota 117
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	100 mg/kg	Nota 117
CLOROFILAS	140	1000 mg/kg	Nota 94
ÁCIDO CÍTRICO	330	100 mg/kg	Nota 15
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
CITRATO DE ISOPROPILO	384	200 mg/kg	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	6000 mg/kg	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
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
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
DÍOXIDO DE TITANIO	171	10000 mg/kg	Nota 94
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPM	
CITRATO TRISODICO	331iii	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

ADIPATOS	355-357, 359	3000 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	500 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
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	5000 mg/kg	Nota 16
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	Nota 16
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 16
TBHQ	319	100 mg/kg	Notas 15 y 130, 167
ACIDO TANICO	181	10 mg/kg	
GLUTAMATO MONOSODICO	621	BPM	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	1000 mg/kg	Nota 16

<b>Categoría de Alimentos No. 08.2.1</b>		<b>Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
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

<b>Categoría de Alimentos No. 08.2.1.1</b>		<b>Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
NITRATOS	251, 252	500 mg/kg	Nota 30
NITRITOS	249, 250	200 mg/kg	Nota 32
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii;341i-iii;342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii;452i-v; 542	BPM	Nota 33

<b>Categoría de Alimentos No. 08.2.1.2</b>		<b>Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en</b>	
--	--	--	--

		cortes	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
BENZOATOS	210-213	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
NITRATOS	251, 252	365 mg/kg	Nota 30
NITRITOS	249, 250	170 mg/kg	Nota 32
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	3100 mg/kg	Nota 33
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	4000 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5000 mg/kg	
ISOASCORBATO DE SODIO	316	500 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
NITRATOS	251, 252	220 mg/kg	Nota 30
NITRITOS	249, 250	170 mg/kg	Nota 32
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii;	2200 mg/kg	Nota 33

	343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii;452i-v; 542		
--	---	--	--

Categoría de Alimentos No. 08.3		Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ADIPATOS	355-357, 359	3000 mg/kg	Nota 1
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	100 mg/kg	Notas 15 y 130, 162
NITRITOS	249, 250	130 mg/kg	Nota 32
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
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
TBHQ	319	100 mg/kg	Notas 15 y 130, 167
TOCOFEROLES	307b, 307c	3000 mg/kg	
GLUTAMATO MONOSODICO	621	BPM	
ISOASCORBATO DE SODIO	316	500 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	1000 mg/kg	Nota 16

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
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	Nota 16
CAROTENOS, VEGETALES	160aai	20 mg/kg	Nota 118

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
CARMINES	120	200 mg/kg	Nota 118
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	20 mg/kg	Nota 118
NITRATOS	251, 252	500 mg/kg	Nota 30
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 16

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
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Notas 3 y 13
CARMINES	120	100 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	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
AMARILLO OCASO FCF	110	135 mg/kg	

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
CARMINES	120	100 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	20 mg/kg	
NITRATOS	251, 252	365 mg/kg	Nota 30
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 16

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
ROJO ALLURA AC	129	25 mg/kg	
CARMINES	120	100 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	20 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	20 mg/kg	
EDTAs	385, 386	35 mg/kg	Nota 21
NITRATOS	251, 252	365 mg/kg	Nota 30
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	4000 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 16
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	Nota 3



SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	5 mg/kg	Nota 6
TALCO	553iii	BPM	

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
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	Nota 16
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 16
CAROTENOS, VEGETALES	160aai	5000 mg/kg	Nota 16
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	Nota 16
ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905d	950 mg/kg	Nota 3
NITRATOS	251, 252	365 mg/kg	Nota 30
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 16

Categoría de Alimentos No. 08.4		Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	5000 mg/kg	Nota 10
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 16
CAROTENOS, VEGETALES	160aai	5000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	500 mg/kg	Nota 16
ERITROSINA	127	BPM	
HIDROXIBENZOATOS, P-	214, 216, 218	100 mg/kg	Nota 138
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	1000 mg/kg	Nota 72
NITRATOS	251, 252	150 mg/kg	Nota 30
NITRITOS	249, 250	130 mg/kg	Nota 32
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	1100 mg/kg	Nota 33
POLISORBATOS	432-436	1500 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	500 mg/kg	Nota 16
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 16
NEGRO BRILLANTE PN	151	BPM	Nota 16
SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)	553i	BPM	Nota 3, 6, 174
RIBOFLAVINAS	101i,ii	1000 mg/kg	Nota 16
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	BPM	Notas 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
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	Nota 16
ACIDO ASCORBICO	300	200 mg/kg	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	
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
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
ACIDO ERITORBICO	315	BPM	
GLUCONO DELTA LACTONA	575	100 mg/kg	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Nota 16
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	Nota 16
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	Nota 16
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Nota 16
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Nota 16
NITROGENO	941	BPM	Nota 59
OXIDO NITROSO	942	BPM	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	Nota 16
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	Nota 16
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARREGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	200 mg/kg	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	Nota 16
GLUCONATO SODICO	576	BPM	
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	

Categoría de Alimentos No. 09.1.1		Pescado fresco	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	Notas 4, 16, 50
MARRON HT	155	300 mg/kg	Nota 50
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Nota 50

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Nota 50
CARMINES	120	300 mg/kg	Notas 4,16 y 50
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	BPM	Nota 50
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	300 mg/kg	
CLOROFILAS	140	BPM	Nota 50
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300 mg/kg	Nota 50
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Notas 4, 16 y 50
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10000 mg/kg	Nota 50

Categoría de Alimentos No. <b>09.1.2</b>		Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	Nota 4, 16 y 50
MARRON HT	155	300 mg/kg	Nota 50
CARBONATO CÁLCICO	170 <sup>i</sup>	BPM	Nota 16
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Nota 16
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 16
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	BPM	Nota 16
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	BPM	Nota 16
CLOROFILAS	140	BPM	Nota 16
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	Nota 16
SULFITOS	220-225,227, 228, 539	100 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Notas 4 y 16
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10000 mg/kg	Nota 16

Categoría de Alimentos No. <b>09.2</b>		Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	
ASPARTAME	951	300 mg/kg	Nota 144
CARBONATO CÁLCICO	170 <sup>i</sup>	10000 mg/kg	Nota 58
CLORURO CÁLCICO	509	10000 mg/kg	Nota 58

LACTATO CÁLCICO	327	10000 mg/kg	Nota 58
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	30000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	Nota 50
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Nota 50
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
CURCUMINA	100i	500 mg/kg	
DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	
ACESULFAME POTASICO	950	200 mg/kg	Nota 144
INOSINATO DISODICO, 5'-	631	BPM	
ERITRITHOL	968	200000 mg/kg	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPM	
GLICEROL	422	BPM	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	5000 mg/kg	Nota 36
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	10000 mg/kg	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	10000 mg/kg	
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	
ACETATO DE SODIO	262i	BPM	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
FUMARATO DE SODIO	365	BPM	
GLUCONATO SODICO	576	BPM	
LACTATO DE SÓDIO	325	BPM	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	1500 mg/kg	Nota 6

<b>Categoría de Alimentos No. 09.2.1</b>		<b>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros con-gelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	472a	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	
AGAR	406	2500 mg/kg	Notas 3 y 53

ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	Nota 95
ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	
ACIDO ASCORBICO	300	400 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	1000 mg/kg	Nota 10
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	200 mg/kg	Notas 15 y 130
NEGRO BRILLANTE PN	151	500 mg/kg	Nota 95
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	Nota 95
MARRON HT	155	500 mg/kg	Nota 95
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
ASCORBATO CALCICO	302	400 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Nota 95
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Nota 95
CARMINES	120	100 mg/kg	Nota 95 y 178
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	BPM	Nota 95
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	BPM mg/kg	Nota 95
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	5000 mg/kg	Nota 61
CLOROFILAS	140	BPM	Nota 95
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPM	
DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	20000 mg/kg	Notas 3 y 53
EDTAs	385, 386	75 mg/kg	Nota 21
ACIDO ERITO RBICO	315	1500 mg/kg	
GLICEROL	422	BPM	
GOMA ARABIGA	414	BPM	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPM	
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA	464	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	Nota 95
LECITINA	322	BPM	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL	965	BPM	
MANITOL	421	BPM	
METILCELULOSA	461	BPM	
METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	465	BPM	
NITROGENO	941	BPM	Nota 59
OXIDO NITROSO	942	BPM	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	20000 mg/kg	Nota 16
POLIDEXTROSA A y N	1200	BPM	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
CLORURO DE POTASIO	508	30000 mg/kg	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	5000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	Nota 95
RIBOFLAVINAS	101i,ii	1000 mg/kg	Nota 95
SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	470i	BPM	Nota 71
SALES DEL ACIDO OLEICO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
SORBITOL (INCLUYE JARABE DE SORBITOL)	420	2000 mg/kg	Notas 42, 143
SULFITOS	220-225,227, 228,539	100 mg/kg	Nota 44 y 139
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 95
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10000 mg/kg	Nota 95
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
XILITOL	967	BPM	Notas 16 y 142

<b>Categoría de Alimentos No. 09.2.2</b>		<b>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	472a	BPM	Nota 16
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	1422	BPM	Nota 41
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	Nota 41
ALMIDONES TRATADOS CON ACIDO	1401	BPM	Nota 41

AGAR	406	2500 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	BPM	Nota 41
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	Nota 16
CARBONATO DE AMONIO	503i	BPM	Nota 41
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	1000 mg/kg	Nota 10
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Nota 16
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	200 mg/kg	Notas 15 y 130
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	Nota 16
MARRON HT	155	500 mg/kg	Nota 16
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	Nota 15
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Nota 16
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Nota 41
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 16, 95 y 178
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	Nota 16
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	BPM	Notas 41 y 61
CLOROFILAS	140	BPM	Nota 16
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	Nota 61
ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPM	Nota 16
DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	Nota 41
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPM	Nota 41
EDTAs	385, 386	75 mg/kg	Nota 21
ACIDO ERITORBICO	315	BPM	Nota 15
GLICEROL	422	BPM	Nota 16
GOMA ARABIGA	414	BPM	Nota 16
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPM	Nota 41
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA	464	BPM	Nota 41
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Nota 41
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	Nota 16
LECITINA	322	BPM	Nota 41
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	Nota 16
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	Nota 16
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Nota 16
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	Nota 16
MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL	965	BPM	Nota 16

MANITOL	421	BPM	
METILCELULOSA	461	BPM	Nota 41
METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	465	BPM	Nota 41
GLUTAMATO MONOPOTASICO	622	BPM	Nota 41
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	Nota 41
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	Nota 41
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Notas 41 y 61
PONCEAU 4R	124	500 mg/kg	Nota 16 y 95
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Nota 99
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	Nota 41
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	Nota 16
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	5000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	Nota 16
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	Nota 16
SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	470i	BPM	Notas 16 y 71
SALES DEL ACIDO OLEICO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	Nota 16
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	Notas 41 y 99
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	190 mg/kg	Notas 6 y 41
ASCORBATO DE SODIO	301	1000 mg/kg	Nota 70
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	Nota 41
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	Notas 41 y 61
SESQUICARBONATO DE SODIO	500iii	BPM	Nota 41
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
SORBITOL (INCLUYE JARABE DE SORBITOL)	420	2000 mg/kg	Nota 42
ACETATO DE ALMIDÓN	1420 y 1421	BPM	Nota 41
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 16
TARTRACINA	102	500 mg/kg	Nota 16
TIODIPROPIONATOS	388, 389	200 mg/kg	Notas 15 y 46
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10000 mg/kg	Nota 16
TOCOFEROLES	307b, 307c	BPM	Nota 15
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	Nota 61
XILITOL	967	BPM	Nota 16 y 142
CAROTENOS VEGETALES	160aai	500 mg/kg	Nota 16
CARBONATO ACIDO DE SODIO	500ii	BPM	Nota 41
CARBONATO ACIDO DE POTASIO	501ii	BPM	Nota 41



Categoría de Alimentos No. 09.2.3		Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	472a	BPM	Nota 16
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	Nota 16
AGAR	406	2500 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	Nota 16
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Nota 16
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	Nota 16
MARRON HT	155	500 mg/kg	Nota 16
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Nota 16
COLOR CAMELO, CLASE I	150a	BPM	Nota 16
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 16
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	Nota 16
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	Nota 16
CLOROFILAS	140	BPM	Nota 16
ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPM	Nota 16
GLICEROL	422	BPM	Nota 16
GOMA ARABIGA	414	BPM	Nota 16
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPM	Nota 16
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA	464	BPM	Nota 16
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Nota 16
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	Nota 16
LECITINA	322	BPM	Nota 16
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	Nota 16
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Nota 16
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	Nota 16
MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL	965	BPM	Nota 16
MANITOL	421	BPM	
METILCELULOSA	461	BPM	Nota 16
METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	465	BPM	Nota 16
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	Nota 16
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
PONCEAU 4R	124	500 mg/kg	Nota 16 y 95

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	Nota 16
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	Nota 16
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	Notas 16
SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	470i	BPM	Nota 16 y 71
SALES DEL ACIDO OLEICO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	Nota 16
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	Nota 16
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
SORBITOL (INCLUYE JARABE DE SORBITOL)	420	2000 mg/kg	Nota 42
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Notas 16 y 95
TARTRACINA	102	500 mg/kg	Nota 16
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10000 mg/kg	Nota 16
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	Nota 16
XILITOL	967	BPM	Nota 16 y 142

Categoría de Alimentos No. <b>09.2.4</b>		<b>Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y Equinodermos</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	472a	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	
AGAR	406	2500 mg/kg	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	200 mg/kg	Nota 6
ACIDO ASCORBICO	300	200 mg/kg	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	
ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPM	
GLICEROL	422	BPM	
GOMA ARABIGA	414	BPM	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPM	
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA	464	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
LECITINA	322	BPM	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	

BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	
MANITOL	421	BPM	
METILCELULOSA	461	BPM	
METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	465	BPM	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	
SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	470i	BPM	
SALES DEL ACIDO OLEICO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	200 mg/kg	
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
ISOASCORBATO DE SODIO	316	500 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>09.2.4.1</b>	<b>Pescado y productos pesqueros cocidos</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
NEGRO BRILLANTE PN	151	500 mg/kg	Nota 95
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
MARRON HT	155	500 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
CARMINES	120	500 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160aaii	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	500 mg/kg	
EDTAs	385, 386	50 mg/kg	Nota 21
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	500 mg/kg	Nota 95
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	5000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	Nota 95
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42

AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 95
TARTRACINA	102	500 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 09.2.4.2		Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ROJO ALLURA AC	129	250 mg/kg	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
BENZOATOS	210-213	2000 mg/kg	Notas 13 y 82
NEGRO BRILLANTE PN	151	250 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	250 mg/kg	
MARRON HT	155	250 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
CARMINES	120	250 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	250 mg/kg	
CURCUMINA	100i	250 mg/kg	
INDIGOTINA	132	250 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	250 mg/kg	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	250 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Notas 42 y 82
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	150 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	250 mg/kg	
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
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	Nota 16
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Nota 16
NEGRO BRILLANTE PN	151	500 mg/kg	Nota 16 y 95

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	Nota 16
MARRON HT	155	500 mg/kg	Nota 16
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Nota 16
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Nota 16
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 16, 95 y 178
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	Nota 16
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	Nota 16
CLOROFILAS	140	BPM	Nota 16
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	Nota 16
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	Nota 16
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	Nota 16
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 16
TARTRACINA	102	500 mg/kg	Nota 16
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10000 mg/kg	Nota 16

Categoría de Alimentos No. <b>09.2.5</b>		<b>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	472a	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	Nota 22
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	15 mg/kg	Notas 9 y 22
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Nota 22
BENZOATOS	210-213	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
NEGRO BRILLANTE PN	151	500 mg/kg	Nota 22, 95 y 141
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	Nota 22
MARRON HT	155	500 mg/kg	Nota 22
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
CARMINES	120	300 mg/kg	Nota 22

CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	Nota 22
CLOROFILAS	140	BPM	Nota 22
ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPM	
CURCUMINA	100i	100 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
GLICEROL	422	BPM	
GOMA ARABIGA	414	BPM	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPM	
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA	464	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	Nota 22
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	250 mg/kg	Nota 22
LECITINA	322	BPM	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	
MANITOL	421	BPM	
METILCELULOSA	461	BPM	
METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	465	BPM	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
PONCEAU 4R	124	100 mg/kg	Nota 22
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
GALATO DE PROPILO	310	100 mg/kg	Notas 15 y 130
PROPILENGLICOL	1520	20000 mg/kg	Nota 22
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	Nota 22
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	Nota 22
SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	470i	BPM	
SALES DEL ACIDO OLEICO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
SULFITOS	220-225,227, 228,539	30 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	100 mg/kg	Nota 22

TARTRACINA	102	500 mg/kg	Nota 22
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10000 mg/kg	Nota 22
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	

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	210-213	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
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	30000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	500 mg/kg	
NEOTAMO	961	10 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	120 mg/kg	Nota 144
ISOASCORBATO DE SODIO	316	500 mg/kg	
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
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	Nota 16
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	Nota 16
MARRON HT	155	500 mg/kg	Nota 16
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 16
CAROTENOS, VEGETALES	160a(ii)	1000 mg/kg	Nota 16
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	500 mg/kg	Nota 16
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	Nota 16
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	Nota 16
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	Nota 16

SACARINA	954	160 mg/kg	Nota 144
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 16
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
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	Nota 16
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	Nota 16
MARRON HT	155	500 mg/kg	Nota 16
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 16
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	Nota 16
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	Nota 16
EDTAs	385, 386	250 mg/kg	Nota 21
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	Nota 16
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	Nota 16
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	Nota 16
SACARINA	954	160 mg/kg	Nota 144
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 16
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
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
AMARANTO	123	30 mg/kg	Nota 50
NEGRO BRILLANTE PN	151	500 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
MARRON HT	155	500 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	Nota 50
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Nota 50
CARMINES	120	500 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	
CURCUMINA	100i	500 mg/kg	



ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	100 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	500 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	500 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 09.3.4</b>		<b>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</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	100 mg/kg	Nota 95
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
MARRON HT	155	500 mg/kg	
CARMINES	120	100 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160aaii	1000 mg/kg	Nota 16
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	
CURCUMINA	100i	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	100 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	1200 mg/kg	Nota 144
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	500 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 09.4</b>	<b>Pescado y productos pesqueros en conserva, incluidos los enlatados o fermentados y los moluscos crustáceos y equinodermos</b>
--	--

Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	200 mg/kg	Nota 144
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
ASPARTAME	951	BPM	Nota 144
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	200 mg/kg	Notas 15 y 130
NEGRO BRILLANTE PN	151	500 mg/kg	Nota 95
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
MARRON HT	155	500 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	100 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	30000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	500 mg/kg	Nota 50
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	500 mg/kg	Nota 50
CARMINES	120	500 mg/kg	Nota 16
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	500 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	
EDTAs	385, 386	340 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
NEOTAMO	961	10 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	500 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101 <sup>i,ii</sup>	500 mg/kg	Nota 95
SACARINA	954	200 mg/kg	Nota 144
SUCRALOSA	955	120 mg/kg	Nota 144
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	150 mg/kg	Nota 44 y 140
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	Nota 95
TARTRACINA	102	500 mg/kg	
ISOASCORBATO DE SODIO	316	500 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 10.1		Huevos frescos	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ROJO ALLURA AC	129	100 mg/kg	Nota 4
ETHOXIQUIN	324	0.5 mg/kg	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Nota 4

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

AZUL BRILLANTE FCF	133	BPM	Nota 4
MARRON HT	155	BPM	Nota 4
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Nota 4
CANTAXANTINA	161g	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
CARMINES	120	BPM	Nota 4
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	Nota 4
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	1000 mg/kg	Nota 4
CLOROFILAS	140	BPM	Nota 4
ERITROSINA	127	BPM	Nota 4
VERDE SOLIDO FCF	143	BPM	Nota 4
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	Nota 4
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	BPM	Nota 4
OXIDO NITROSO	942	BPM	
PONCEAU 4R	124	500 mg/kg	Nota 4
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	BPM	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	Nota 4
AMARILLO OCASO FCF	110	BPM	Nota 4
TARTRACINA	102	500 mg/kg	Nota 4
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10000 mg/kg	Nota 4
NITROGENO	941	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 10.2</b>		<b>Productos a base de huevo</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	30 mg/kg	Nota 6
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20000 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 10.2.1</b>		<b>Productos líquidos a base de huevo</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	
AGAR	406	2500 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

BENZOATOS	210-213	5000 mg/kg	Nota 13
ALGINATO DE CALCIO	404	6000 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
GOMA GELAN	418	BPM	
GOMA ARABIGA	414	BPM	
GOMA DE KARAYA	416	200mg/kg	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	
LECITINA	322	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
NISINA	234	BPM	Nota 28
OXIDO NITROSO	942	BPM	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	470i	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
LACTATO DE SÓDIO	325	BPM	
SORBATOS	200i, 201-203	5000 mg/kg	Nota 42
CITRATO DE TRIETILO	1505	2500 mg/kg	Nota 47
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
GOMA XANTAN	415	BPM	
NITROGENO	941	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>10.2.2</b>	<b>Productos congelados a base de huevo</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	6000 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
GOMA GELAN	418	BPM	
GLICEROL	422	BPM	
GOMA ARABIGA	414	BPM	
GOMA DE KARAYA	416	200mg/kg	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	

LECITINA	322	BPM	
MANITOL	421	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	BPM	
OXIDO NITROSO	942	BPM	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	470i	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
LACTATO DE SÓDIO	325	BPM	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
GOMA XANTAN	415	BPM	
NITROGENO	941	BPM	

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	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
EDTAs	385, 386	200 mg/kg	Notas 21 y 47
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
CITRATO DE TRIETILO	1505	2500 mg/kg	Nota 47
DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 10.3		Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
COLOR CARAMELO, 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	

ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	380 mg/kg	Nota 6
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Notas 2 y 10
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	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
NEGRO BRILLANTE PN	151	150 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	150 mg/kg	
MARRON HT	155	50 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	150 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	150 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	150 mg/kg	
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
NEOTAMO	961	100 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	475	5000 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	90 mg/kg	Notas 2, 15 y 130
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	40000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	100 mg/kg	Nota 144
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	2000 mg/kg	Nota 6
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5000 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	50 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	150 mg/kg	
TAUMATINA	957	5 mg/kg	Nota 143

Categoría de Alimentos No. 11.1		Azúcares refinados y en bruto	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	
NITROGENO	941	BPM	
OXIDO NITROSO	942	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
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	15000 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 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
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO)	556	15000 mg/kg	Nota 56
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	15000 mg/kg	Nota 56
SILICATO DE MAGNESIO (SINTÉTICO)	553i	15000 mg/kg	Nota 56
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i- iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i- iii,v-vii; 451i- ii; 452i-v; 542	6600 mg/kg	Notas 33 y 56
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	15000 mg/kg	Nota 56
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	15000 mg/kg	Nota 56
SULFITOS	220-225, 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	
SULFITOS	220-225,227, 228,539	70 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 11.1.5		Azúcar blanco de plantación o refinera	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
SULFITOS	220-225, 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	220-225, 227, 228, 539	40 mg/kg	Nota 44
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
GOMA GELAN	418	500 mg/kg	
INVERTASA (S CEREVISIAE)	1103	BPM	
ISOMALTOSA	953	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 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
ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	472a	BPM	
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	1422	10000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	10000 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON ACIDO	1401	10000 mg/kg	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALITAME	956	200 mg/kg	Nota 159
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	10000 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
ASPARTAME	951	3000 mg/kg	Nota 159
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	10000 mg/kg	
ACETATO DE CALCIO	263	1500 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	50 mg/kg	
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS	141i,ii	64 mg/kg	Nota 62
ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPM	
CICLAMATOS	952	500 mg/kg	Nota 17 y 159
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	10000 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	10000 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
GOMA GELAN	418	500 mg/kg	
GLICEROL	422	BPM	
GOMA GUAR	412	10000 mg/kg	
GOMA ARABIGA	414	BPM	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPM	

HIDROXI PROPIL METILCELULOSA	464	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	10000 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
INVERTASA (S CEREVISIAE)	1103	BPM	
ISOMALTOSA	953	BPM	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
LACTITOL	966	BPM	
LECITINA	322	BPM	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	
MANITOL	421	BPM	
METILCELULOSA	461	BPM	
METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	465	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	6000 mg/kg	
NEOTAMO	961	70 mg/kg	Nota 159
ALMIDON OXIDADO	1404	10000 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	
PONCEAU 4R	124	300 mg/kg	Nota 159
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	5000 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH4, Ca, K, Na)	470i	BPM	Nota 71
SALES DEL ACIDO OLEICO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	5000 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	1500 mg/kg	Nota 159
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	40 mg/kg	Nota 44
TAUMATUINA	957	500 mg/kg	

CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
GOMA XANTAN	415	5000 mg/kg	
XILITOL	967	BPM	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	50 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 11.5</b>		<b>Miel</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
OXIDO NITROSO	942	BPM	
NITROGENO	941	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 11.6</b>		<b>Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	BPM	
ALITAME	956	BPM	
ASPARTAME	951	BPM	
BENZOATOS	210-213	2000 mg/kg	Nota 13
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CICLAMATOS	952	BPM	Nota 17
EDTAs	385, 386	1000 mg/kg	Notas 21 y 96
ERITROSINA	127	BPM	
ETILMALTOL	637	BPM	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
NEOTAMO	961	BPM	
GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL)	1521	10000 mg/kg	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	3000 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	BPM	
SACARINA	954	BPM	
SUCRALOSA	955	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 12.1</b>		<b>Sal y sucedáneos de la sal</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

FERROCIANUROS	535, 536, 538	14 mg/kg	Notas 24 y 107
LECITINA	322	BPM	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	5000 mg/kg	
SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	470i	BPM	
TALCO	553iii	10000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.1.1		Sal	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO)	556	2000 mg/kg	
CARBONATO CALCICO	170i	20000 mg/kg	
SILICATO CALCICO	552	BPM	
CITRATO DE AMONIO FERRICO	381	25 mg/kg	Nota 23
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	20000 mg/kg	
OXIDO DE MAGNESIO	530	BPM	
SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)	553i	2000 mg/kg	
ACIDO MALICO (DL-)	296	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii, v- vii; 451i-ii; 452i- v; 542	8800 mg/kg	Nota 33
POLISORBATOS	432-436	10 mg/kg	
CLORURO DE POTASIO	508	350 mg/kg	
DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20000 mg/kg	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2000 mg/kg	
SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	470i	BPM	Nota 71

Categoría de Alimentos No. 12.1.2		Sucedáneos de la sal	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	
AGAR	406	2500 mg/kg	
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO)	556	10000 mg/kg	

CARBONATO CÁLCICO	170i	10000 mg/kg	Nota 58
GUANILATO CÁLCICO 5'-	629	500 mg/kg	
INOSINATO CÁLCICO, 5'-	633	BPM	
LACTATO CÁLCICO	327	10000 mg/kg	Nota 58
SILICATO CALCICO	552	10000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	16000 mg/kg	
GUANILATO DIPOTÁSICO 5'-	628	500 mg/kg	
INOSINATO DIPOTÁSICO, 5'-	632	BPM	
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	500 mg/kg	
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPM	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPM	
GOMA GELAN	418	BPM	
ÁCIDO L(+) GLUTÁMICO	620	BPM	
GLICEROL	422	BPM	Nota 51
ACIDO GUANILICO, 5'-	626	BPM	
GOMA ARABIGA	414	BPM	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPM	Nota 51
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA	464	BPM	Nota 51
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
ÁCIDO INOSÍNICO	630	BPM	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
HARINA DE KONJAC	425	10000 mg/kg	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	5000 mg/kg	Nota 36
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	
SILICATO DE MAGNESIO (SINTÉTICO)	553i	2000 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	
MANITOL	421	60000 mg/kg	
METILCELULOSA	461	BPM	Nota 51
METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	465	BPM	Nota 51
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	22000 mg/kg	
GLUTAMATO MONOAMÓNICO	624	BPM	
GLUTAMATO MONOPOTASICO	622	BPM	
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	

ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	
SALES DEL ACIDO OLEICO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	10000 mg/kg	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
FUMARATO DE SODIO	365	BPM	
GLUCONATO SODICO	576	BPM	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPM	
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
GOMA XANTAN	415	BPM	
FERROCIANUROS	535,536,538	20 mg/kg	Nota 24

<b>Categoría de Alimentos No. 12.2</b>		<b>Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	2000 mg/kg	
ALITAME	956	100 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	200 mg/kg	Notas 15 y 130
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	500 mg/kg	
EDTAs	385, 386	70 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
NEOTAMO	961	32 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	10000 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	Nota 51
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130

TOCOFEROLES	307b 307c	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 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
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	Nota 51
AGAR	406	2500 mg/kg	Nota 51
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	Nota 51
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	Nota 51
CARBONATO CÁLCICO	170i	10000 mg/kg	Notas 51 y 58
CLORURO CÁLCICO	509	4000 mg/kg	Notas 51 y 58
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	Nota 51
INOSINATO CÁLCICO, 5'-	633	BPM	Nota 51
LACTATO CÁLCICO	327	10000 mg/kg	Notas 51 y 58
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Nota 51
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	Nota 51
INOSINATO DIPOTÁSICO, 5'-	632	BPM	Nota 51
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	500 mg/kg	Nota 51
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPM	Nota 51
ERITRITHOL	968	200000 mg/kg	Nota 51
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPM	Nota 51
GOMA GELAN	418	BPM	Nota 51
ÁCIDO L(+) GLUTÁMICO	620	BPM	Nota 51
GLICEROL	422	BPM	Nota 51
ACIDO GUANILICO, 5'-	626	BPM	Nota 51
GOMA ARABIGA	414	BPM	Nota 51
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPM	
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA	464	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Nota 51
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
ÁCIDO INOSÍNICO	630	BPM	Nota 51
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	Nota 51
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	Nota 51
LECITINA	322	BPM	Nota 51
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	5000 mg/kg	Notas 36 y 51

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	Nota 51
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Nota 51
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	Nota 51
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	Nota 51
MANITOL	421	60000 mg/kg	Nota 51
METILCELULOSA	461	BPM	
METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	465	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Nota 51
MONO Y DIGLICERIDOS	471	5000 mg/kg	Nota 51
GLUTAMATO MONOAMÓNICO	624	BPM	Nota 51
GLUTAMATO MONOPOTÁSICO	622	BPM	Nota 51
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	Nota 51
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	Nota 51
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Nota 51
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	Nota 51
POLISORBATOS	432-436	2000 mg/kg	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	Nota 51
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Nota 51
SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEARÍCO (CON BASE DE NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	470i	BPM	Nota 51
SALES DEL ÁCIDO OLEÍCO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	Nota 51
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Nota 51
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	Nota 51
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	Nota 51
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331i	BPM	Nota 51
FUMARATO DE SODIO	365	BPM	Nota 51
GLUCONATO SÓDICO	576	BPM	Nota 51
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPM	Nota 51
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	Nota 51
GOMA XANTAN	415	BPM	Nota 51
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	150 mg/kg	Nota 44

Categoría de Alimentos No. 12.2.2		Aderezos y condimentos	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ADIPATOS	355-357, 359	50000 mg/kg	Nota 1



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
ASPARTAME	951	2000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
NEGRO BRILLANTE PN	151	500 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
MARRON HT	155	500 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	BPM	
CARMINES	120	500 mg/kg	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
FERROCIANUROS	535, 536, 538	20 mg/kg	Nota 24
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	1000 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	500 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	BPM	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	350 mg/kg	
SUCRALOSA	955	700 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	200 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	500 mg/kg	
SACARINA	954	1500 mg/kg	
TALCO	553iii	30000 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 12.3</b>		<b>Vinagres</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	2000 mg/kg	
ASPARTAME	951	3000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	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	220-225, 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	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
ASPARTAME	951	350 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
NEGRO BRILLANTE PN	151	300 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	
MARRON HT	155	300 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	300 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	300 mg/kg	
CURCUMINA	100i	300 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
EDTAs	385, 386	75 mg/kg	Nota 21
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
NEOTAMO	961	12 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	300 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	15000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	320 mg/kg	
SUCRALOSA	955	140 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	250 mg/kg	Notas 44 y 106
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130

Categoría de Alimentos No. 12.5		Sopas y Caldos	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ACESULFAME POTÁSICO	950	110 mg/kg	
ALITAME	956	40 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
ASPARTAME	951	600 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	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
NEGRO BRILLANTE PN	151	50 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	
MARRON HT	155	300 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	50 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a <sup>(i),e,f</sup>	300 mg/kg	
CURCUMINA	100 <sup>i</sup>	50 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472 <sup>e</sup>	5000 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172 <sup>i-ii-iii</sup>	100 mg/kg	
NEOTAMO	961	20 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900 <sup>a</sup>	10 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	1000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300 mg/kg	
SACARINA	954	110 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262 <sup>ii</sup>	500 mg/kg	
SORBATOS	200 <sup>i</sup> , 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	600 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	2000 mg/kg	
ESTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5000 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	50 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
TOCOFEROLES	307 <sup>b</sup> , 307 <sup>c</sup>	200 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>12.5.1</b>	<b>Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	3000 mg/kg	
NISINA	234	BPM	Nota 28
RIBOFLAVINAS	101i,ii	200 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.5.2		Mezclas para sopas y caldos	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CANTAXANTINA	161g	100 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
PROPILENGLICOL	1520	500 mg/kg	Nota 127
RIBOFLAVINAS	101i,ii	150 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	2000 mg/kg	Nota 6

Categoría de Alimentos No. 12.6		Salsas y productos similares	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ADIPATOS	355-357, 359	10000 mg/kg	Nota 1
ACESULFAME POTASICO	950	1000 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	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
NEGRO BRILLANTE PN	151	500 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
MARRON HT	155	500 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	100 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	1500 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	1500 mg/kg	
CARMINES	120	500 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	
CURCUMINA	100i	500 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
FORMATOS	236	200 mg/kg	Nota 25
RESINA DE GUAYACO	314	600 mg/kg	Nota 15
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	75 mg/kg	

FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	BPM	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	350 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262ii	2500 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	10000 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10000 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	300 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	500 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
PIMARICINA (NATAMICINA)	235	BPM	
ASPARTAME	951	350 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160aaii	2000 mg/kg	
SACARINA	954	160 mg/kg	
SUCRALOSA	955	450 mg/kg	Nota 127
TARTRATOS	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	3000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.6.1		Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Notas 10 y 15
CICLAMATOS	952	500 mg/kg	Nota 17
EDTAs	385, 386	100 mg/kg	Nota 21
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
NEOTAMO	961	65 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	3000 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	800 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
SACARINA	954	500 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	3350 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	600 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
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
EDTAs	385, 386	75 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
NEOTAMO	961	70 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	500 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
SACARINA	954	160 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
TOCOFEROLES	307b, 307c	600 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.6.3		Mezclas para salsas y “gravies”	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
NEOTAMO	961	12 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	Nota 127
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
SACARINA	954	300 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	2000 mg/kg	Nota 6
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
TOCOFEROLES	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
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
NEOTAMO	961	12 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	5000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
SACARINA	954	160 mg/kg	Nota 166
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42

TOCOFEROLES	307b, 307c	300 mg/kg	
-------------	------------	-----------	--

<b>Categoría de Alimentos No. 12.7</b>		<b>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</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
ASPARTAME	951	350 mg/kg	Nota 166
BENZOATOS	210-213	1500 mg/kg	Nota 13
COLOR CAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
CICLAMATOS	952	500 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
EDTAs	385, 386	100 mg/kg	Nota 21
NEOTAMO	961	33 mg/kg	Nota 166
POLISORBATOS	432-436	2000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1500 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	1250 mg/kg	Nota 169
TOCOFEROLES	307b, 307c	200 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 12.8</b>		<b>Levadura y productos similares</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
ESTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	15000 mg/kg	Nota 104

<b>Categoría de Alimentos No. 12.9.1</b>		<b>Productos a base de proteína de soja</b>	
--	--	---	--

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. 12.9.1.3		Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
SACARINA	954	500 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.9.3		Cuajada de soja semideshidratada	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	80000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	

Categoría de Alimentos No. 12.9.5		Otros productos proteínicos	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ROJO ALLURA AC	129	100 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	100 mg/kg	
MARRON HT	155	100 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	100 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	100 mg/kg	
CURCUMINA	100i	100 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	Nota 92
INDIGOTINA	132	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
CAROTENOS, VEGETALES	160aii	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	1000 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	

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 TRISODICO	331iii	2000 mg/kg	
CITRATO DE AMONIO FERRICO	381	BPM	

Categoría de Alimentos No. 13.1.1		Preparados para lactantes	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	1422	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	25000 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON ACIDO	1401	BPM	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	BPM	
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)	1100	BPM	
ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPM	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	25000 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPM	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	25000 mg/kg	
LECITINA	322	1000 mg/ lt	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	
ÓXIDO DE MAGNESIO	530	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	4000 mg/kg	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	1000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20000 mg/kg	Nota 65
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	75 mg/kg	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	
ACETATO DE ALMIDÓN	1420, 1421	BPM	
ALMIDON OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPM	
TOCOFEROLES	307b, 307c	10 mg/kg	Separados o en combinación
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>13.1.2</b>	<b>Preparados de continuación</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	1422	25000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	25000 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON ACIDO	1401	BPM	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	BPM	
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)	1100	BPM	
ACIDO ASCORBICO	300	50 mg/kg	
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPM	
ASCORBATO CALCICO	302	50 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	1000 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	25000 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
LECITINA	322	1000 mg/ lt	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	4000 mg/kg	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	5000 mg/kg	
ASCORBATO DE POTASIO	303	50 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	1000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20000 mg/kg	Nota 65
ASCORBATO DE SODIO	301	50 mg/kg	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	
ACETATO DE ALMIDÓN	1420, 1421	BPM	
ALMIDON OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPM	
TOCOFEROLES	307b, 307c	10 mg/kg	Separados o en combinación
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	

Categoría de Alimentos No. 13.1.3		Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	1422	6000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	6000 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
ASCORBATO CALCICO	302	3000 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	1000 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160aai	30 mg/kg	Nota 84

CLOROFILAS	140	20 mg/kg	Nota 84
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	60000 mg/kg	
GLUCONO DELTA LACTONA	575	5000 mg/kg	
ÁCIDO CLORHÍDRICO	507	BPM	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	60000	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	5000 mg/kg	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	50000 mg/kg	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20000 mg/kg	Nota 65
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	3000 mg/kg	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	10000 mg/kg	
ACETATO DE ALMIDÓN	1420, 1421	50000 mg/kg	
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	20000 mg/kg	
ESTERES DE ASCORBILO	304,305	10 mg/kg	Notas 10, 72 y 15

<b>Categoría de Alimentos No. 13.2</b>		<b>Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	5000 mg/kg	
ESTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	472a	5000 mg/kg	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	60000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	60000 mg/kg	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)	1100	BPM	
ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	
CARBONATO DE AMONIO	503i	BPM	
HIDROGENOCARBONATO (BICARBONATO) DE AMONIO	503ii	BPM	
ÁCIDO ASCORBICO	300	3000 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	100 mg/kg	Nota 10
ACETATO DE CALCIO	263	BPM	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
ASCORBATO CÁLCICO	302	3000 mg/kg	

CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	
HIDROXIDO CALCICO	526	BPM	
LACTATO CÁLCICO	327	BPM	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	10000 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	25000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	60000 mg/kg	
GLUCONO DELTA LACTONA	575	5000 mg/kg	
GOMA ARABIGA	414	20000 mg/kg	
ÁCIDO CLORHIDRICO	507	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	60000 mg/kg	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	5000 mg/kg	
FOSFATO MONOALMIDÓN	1410	50000 mg/kg	
ALMIDON OXIDADO	1404	50000 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	1000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDON FOSFATADO	1413	50000 mg/kg	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
CARBONATO ACIDO DE POTASIO	501ii	BPM	
HIDROXIDO DE POTASIO	525	BPM	
LACTATO DE POTASIO	326	BPM	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20000 mg/kg	Nota 65
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	3000 mg/kg	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	
HIDROXIDO DE SODIO	524	BPM	
LACTATO DE SÓDIO	325	BPM	
ACETATO DE ALMIDÓN	1420, 1421	50000 mg/kg	
ALMIDON OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	50000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	100 mg/kg	Separados o en combinación

CITRATO TRISODICO	331iii	5000 mg/kg	
GOMA XANTAN	415	10000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO	1442	50000 mg/kg	
SESQUICARBONATO DE SODIO	500iii	BPM	

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
ACESULFAME POTÁSICO	950	500 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	50 mg/kg	
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1500 mg/kg	Nota 13
NEGRO BRILLANTE PN	151	50 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	50 mg/kg	
MARRON HT	155	50 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	50 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	600 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	50 mg/kg	
CICLAMATOS	952	400 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
INDIGOTINA	132	50 mg/kg	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	50 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	475	1000 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	1000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	5000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	50 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1500 mg/kg	COMBINACION CON BENZOATOS Y PARA

			HIDROXIBENZOATO
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	2000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	
AMARILLO OCASO FCF	110	50 mg/kg	
TARTRACINA	102	50 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	BPM	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	10000 mg/kg	
GOMA XANTAN	415	1200 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	1000 mg/kg	

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	
ROJO ALLURA AC	129	50 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
ASPARTAME	951	800 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1500 mg/kg	Nota 13
NEGRO BRILLANTE PN	151	50 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	50 mg/kg	
MARRON HT	155	50 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	50 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	600 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	50 mg/kg	
CURCUMINA	100i	50 mg/kg	
CICLAMATOS	952	400 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
INDIGOTINA	132	50 mg/kg	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	50 mg/kg	

POLISORBATOS	432-436	1000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	5000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	50 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	300 mg/kg	
SUCRALOSA	955	320 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	50 mg/kg	
TARTRACINA	102	50 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 13.5</b>		<b>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</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	450 mg/kg	
ALITAME	956	300 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	2000 mg/kg	Nota 13
NEGRO BRILLANTE PN	151	300 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	
MARRON HT	155	300 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	300 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160aai	600 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	300 mg/kg	
CURCUMINA	100i	Líquido 100 mg/kg; sólido 300 mg/kg	
CICLAMATOS	952	400 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	



INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
NEOTAMO	961	65 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	50 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	300 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	BPM	
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	
TALCO	553iii	BPM	

Categoría de Alimentos No. 13.6		Complementos alimenticios	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	2000 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
ASPARTAME	951	5500 mg/kg	
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	Nota 3
BENZOATOS	210-213	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
NEGRO BRILLANTE PN	151	300 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	
MARRON HT	155	300 mg/kg	
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	Nota 3
COLOR CAMELO, CLASE II	150b	35000 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	
CARMINES	120	300 mg/kg	
CERA DE CARNAUBA	903	5000 mg/kg	Nota 3
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	600 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	300 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

ACEITE DE CASTOR	1503	1000 mg/kg	
CLOROFILAS	140	25000 mg/kg	
CICLAMATOS	952	1250 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
EDTAs	385, 386	150 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	BPM	
HIDROXIBENZOATOS, P-	214, 216, 218	2000 mg/kg	Nota 139
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
NEOTAMO	961	90 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	50 mg/kg	
GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL)	1521	70000 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	25000 mg/kg	
ALCOHOL POLIVINILICO	1203	45000 mg/kg	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	BPM	
PONCEAU 4R	124	300 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	400 mg/kg	Notas 15 y 130
PROPILENGLICOL	1520	2000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	1200 mg/kg	
GOMA LACA	904	BPM	Nota 3
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	EN COMBINACION CON BENZOATO
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	BPM	
SUCRALOSA	955	2400 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	150 mg/kg	
SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)	553i	BPM	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	BPM	
TALCO	553iii	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>14.1</b>	<b>Bebidas no alcohólicas</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo</b>	<b>Comentarios</b>

		<b>Aceptado</b>	
ÁCIDO TANICO	181	50 mg/kg	
SUCRALOSA	955	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>14.1.1.2</b>	<b>Aguas de mesa y gaseosas</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
SORBATOS	200i, 201-203	200 mg/kg	Nota 42

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>14.1.2</b>	<b>Zumos (jugos) de frutas y hortalizas</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
CLORURO CALCICO	509	4000 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>14.1.2.1</b>	<b>Zumos (jugos) de frutas</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Notas 13, 91 y 122
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	
ANHIDRIDO CARBONICO (DIOXIDO DE CARBONO)	290	BPM	Nota 69
ÁCIDO CÍTRICO	330	3000 mg/kg	Nota 122
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	Nota 115
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Nota 35
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i- iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i- iii, v- vii; 451i- ii; 452i- v; 542	1000 mg/kg	Notas 33, 40 y 122
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Notas 42, 91 y 122
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Notas 44 y 122
TARTRATOS	334; 335i, ii; 336i, ii; 337	4000 mg/kg	Notas 45, 128 y 129
GOMA DE TRAGACANTO	413	2000 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No.</b>	<b>14.1.2.2</b>	<b>Zumos (jugos) de hortalizas</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	

COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	2000 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	3000 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	3000 mg/kg	
SULFITOS	220-225,227, 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
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Notas 13, 91, 122 y 127
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	Nota 127
ANHIDRIDO CARBONICO (DIOXIDO DE CARBONO)	290	BPM	Notas 69 y 127
ÁCIDO CÍTRICO	330	3000 mg/kg	Notas 122 y 127
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	Notas 115 y 127
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Notas 35 y 127
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii;341i-iii;342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii;452i-v; 542	1000 mg/kg	Notas 33, 40, 122 y 127
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Nota 127
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Nota 127
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Notas 42, 91, 122 y 127
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Notas 44, 122 y 127
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 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	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	2000 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	3000 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	3000 mg/kg	
SACARINA	954	80 mg/kg	Notas 127 y 145
SULFITOS	220-225,227, 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	

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	
ASPARTAME	951	600 mg/kg	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	5000 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	
SACARINA	954	80 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
SUCRALOSA	955	300 mg/kg	
SULFITOS	220,225,227,228,539	50 mg/kg	Notas 44, 122 y 127
TARTRATOS	334; 335i,ii;336i,ii;337	1600 mg/kg	Notas 45 y 128
RIBOFLAVINA	101i,ii	100 mg/kg	
CARMINES	120	100mg/kg	
CLOROFILAS	140	300mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASEII	150b	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	200mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	100mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	60mg/kg	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163 <sup>ii</sup>	500 mg/kg	
ANHIDRIDO CARBONICO (DIOXIDO DE CARBONO)	290	BPM	Nota 69
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii;341i-iii;342i-iii;343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii;452i-v;542	1000 mg/kg	Notas 33,40, y 122
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA	464	BPM	

HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPM	
METILCELULOSA	461	BPM	
METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	465	BPM	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPM	
GOMA GUAR	412	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	

Categoría de Alimentos No. 14.1.3.2		Néctares de hortalizas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	
ACESULFAME POTASICO	950	350 mg/kg	
ASPARTAME	951	600 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	2000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	100 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	5000 mg/kg	
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	3000 mg/kg	
NEOTAMO	961	65 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	3000 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Nota 44 y 122
SACARINA	954	80 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 14.1.3.3		Concentrados para néctares de frutas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	Nota 127
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	Nota 127
ASPARTAME	951	600 mg/kg	Nota 127
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	Nota 127
ANHIDRIDO CARBONICO (DIOXIDO DE CARBONO)	290	BPM	Notas 69 y 127
ÁCIDO CÍTRICO	330	5000 mg/kg	Nota 127
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	Nota 127
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Nota 127
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Nota 127

SACARINA	954	80 mg/kg	Nota 127
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Nota 127
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Notas 44, 122 y 127
TARTRATOS	334; 335i,ii;336i,ii; 337	4000 mg/kg	Notas 45, 127 y 128
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii;341i-iii;342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii;452i-v; 542	1000 mg/kg	Notas 33,40,122 y 127

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	
ASPARTAME	951	600 mg/kg	Nota 127
BENZOATOS	210-213	600 mg/kg	Nota 13
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e, f	100 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	5000 mg/kg	
CICLAMATOS	952	400 mg/kg	Notas 17, 122 y 127
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	3000 mg/kg	
NEOTAMO	961	65 mg/kg	Nota 127
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	3000 mg/kg	
SACARINA	954	300 mg/kg	Nota 127
SULFITOS	220-225,227, 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
ACESULFAME POTÁSICO	950	600 mg/kg	
ALITAME	956	40 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	1000 mg/kg	Notas 10 y 15
ASPARTAME	951	600 mg/kg	
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	200 mg/kg	Nota 131

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

BENZOATOS	210-213	600 mg/kg	Notas 13 y 123
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	1000 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	1000 mg/kg	Notas 15 y 130
NEGRO BRILLANTE PN	151	100 mg/kg	
MARRON HT	155	100 mg/kg	
CERA DE CANDELILLA	902	200 mg/kg	Nota 131
COLOR CAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	1000 mg/kg	Nota 178
CERA DE CARNAUBA	903	200 mg/kg	Nota 131
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	2000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	100 mg/kg	
ACEITE DE CASTOR	1503	500 mg/kg	
CURCUMINA	100i	100 mg/Lt	
BETA CICLODEXTRINA	459	500 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
DIMETILBICARBONATO	242	250 mg/kg	Nota 18
EDTAs	385, 386	200 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
ETILMALTOL	637	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
FORMATOS	236	100 mg/kg	Nota 25
ESTERES DE GLICEROL DE LA RESINA DE MADERA	445	150 mg/kg	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163 <sup>ii</sup>	500 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	100 mg/kg	
CITRATO DE ISOPROPILO	384	200 mg/kg	
MALTOL	636	200 mg/kg	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	BPM	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	20 mg/kg	
GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL)	1521	1000 mg/kg	
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	500 mg/kg	



**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:10**

POLISORBATOS	432-436	500 mg/kg	Nota 127
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	1000 mg/kg	Notas 15 y 130
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
EXTRACTOS DE QUILAYA	999	50 mg/kg	Nota 132 y 168
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	100 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	50 mg/kg	
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
CLORURO DE ESTAÑO	512	20 mg/kg	Nota 43
CITRATO DE ESTEARILO	484	500 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	
ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSA	444	500 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TIODIPROPIONATOS	388, 389	1000 mg/kg	Notas 15 y 46
CITRATO DE TRIETILO	1505	200 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	400 mg/kg	Notas 127
AZUL BRILLANTE FCF	133	100 mg/kg	
CICLAMATOS	952	400 mg/kg	Nota 127
SULFITOS	220-225,227,228,539	70 mg/kg	Notas 44, 127 y 143
TAUMATINA	957	0.5 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 14.1.4.1</b>		<b>Bebidas a base de agua saborizadas con gas</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ADIPATOS	355-357,359	50 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	3000 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	40 mg/kg	Nota 6

<b>Categoría de Alimentos No. 14.1.4.2</b>		<b>Bebidas a base de agua saborizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ADIPATOS	355-357,359	50 mg/kg	Nota 1

ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	5 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	3000 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42

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	355-357,359	50 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	1572 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	100 mg/kg	
CITRATO DE AMONIO FÉRRICO	381	10 mg/kg	Nota 23
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	500 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	20000 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	2000 mg/kg	Nota 6
SORBATOS	200i, 201-203	1500 mg/kg	Nota 42
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS	141i,ii	2000 mg/kg	
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-iii; 343ii- iii; 450i-iii,v-vii; 451i-ii; 452i-v; 542	BPM	
SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO	480	10 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 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	
ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	472a	BPM	
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	1422	10000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	10000 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON ACIDO	1401	10000 mg/kg	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	10000 mg/kg	
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	
ACIDO ASCORBICO	300	500 mg/kg	

ASPARTAME	951	600 mg/kg	Nota 160
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	Nota 108
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	10000 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	10000 mg/kg	Nota 58
CLORURO CÁLCICO	509	3200 mg/kg	Nota 58
LACTATO CÁLCICO	327	10000 mg/kg	Nota 58
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	Nota 108
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	
CERA DE CARNAUBA	903	200 mg/kg	Nota 108
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	BPM	Nota 135
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPM	
DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	Nota 90
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
DIMETILBICARBONATO	242	250 mg/kg	Nota 18
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	10000 mg/kg	
EDTAs	385, 386	35 mg/kg	Nota 21
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	10000 mg/kg	
ACIDO ERITORBICO	315	BPM	
ERITRITHOL	968	40000 mg/kg	
ETILMALTOL	637	BPM	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	1000 mg/kg	Nota 2
GOMA GELAN	418	BPM	
GLICEROL	422	BPM	
GOMA ARABIGA	414	BPM	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO	1442	10000 mg/kg	
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA	464	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	10000 mg/kg	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
LACTITOL	966	30000 mg/kg	

LECITINA	322	BPM	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	
MALTOL	636	200 mg/kg	
METILCELULOSA	461	BPM	
METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	465	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	BPM	
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	
FOSFATO MONOALMIDÓN	1410	10000 mg/kg	
NEOTAMO	961	50 mg/kg	Nota 160
NITROGENO	941	BPM	Nota 59
OXIDO NITROSO	942	BPM	
ALMIDON OXIDADO	1404	10000 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDON FOSFATADO	1413	10000 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	Nota 135
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	Nota 160
SALES DE ACIDOS MIRISTICO, PALMITICO Y ESTEARICO (CON BASE DE NH4, Ca, K, Na)	470i	BPM	
SALES DEL ACIDO OLEICO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	
GOMA LACA	904	BPM	Nota 108
DÍOXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20000 mg/kg	Nota 2
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBONATO ACIDO DE SODIO	500ii	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	
FUMARATO DE SODIO	365	BPM	
GLUCONATO SÓDICO	576	BPM	

LACTATO DE SÓDIO	325	BPM	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	5000 mg/kg	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	2000 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	1000 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	
TAUMATUINA	957	BPM	
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
GOMA XANTAN	415	BPM	
XILITOL	967	30000 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 14.2</b>		<b>Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas similares sin alcohol y con bajo contenido de alcohol</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	50000 mg/kg	
ACIDO TANICO	181	150 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 14.2.1</b>		<b>Cerveza y bebidas a base de malta</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ADIPATOS	355-357,359	200 mg/kg	Nota 1
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	100 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	600 mg/kg	
EDTAs	385, 386	25 mg/kg	Nota 21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163 <sup>ii</sup>	1500 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	10 mg/kg	Nota 36
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Nota 44

<b>Categoría de Alimentos No. 14.2.2</b>	<b>Sidra y sidra de pera</b>
--	------------------------------

Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Notas 13 y 124
NEGRO BRILLANTE PN	151	200 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	200 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	600 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	200 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
DIMETILBICARBONATO	242	250 mg/kg	Nota 18
ETILMALTOL	637	BPM	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163 <sup>ii</sup>	1500 mg/kg	
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
LISOZIMA	1105	500 mg/kg	
MALTOL	636	250 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	2 mg/kg	Nota 36
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101 <sup>i,ii</sup>	300 mg/kg	
SORBATOS	200 <sup>i</sup> , 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	200 mg/kg	Nota 44

Categoría de Alimentos No. 14.2.3		Vinos de uva	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACIDO ASCORBICO	300	250 mg/kg	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	
CARBONATO CÁLCICO	170 <sup>i</sup>	3500 mg/kg	
MALATO CALCICO	352 <sup>ii</sup>	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	4000 mg/kg	
DIMETILBICARBONATO	242	200 mg/kg	Nota 18

ACIDO ERITORBICO	315	250 mg/kg	
ETILMALTOL	637	BPM	Nota 93
ÁCIDO FUMÁRICO	297	3000 mg/kg	Nota 109
GOMA ARABIGA	414	300 mg/kg	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	4000 mg/lg	
LISOZIMA	1105	500 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	4000 mg/kg	
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	BPM	
CARBONATO DE POTASIO	501i	5000 mg/kg	
CARBONATO ACIDO DE POTASIO	501ii	5000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	200 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491-495	1000 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	350 mg/kg	Notas 44 y 103

Categoría de Alimentos No. 14.2.3.2		Vinos de uva espumosos y semiespumosos	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
BROMELINA (PROTEASAS)	1101iii	BPM	
ALGINATO DE CALCIO	404	4000 mg/kg	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	1500 mg/kg	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 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
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
SULFATO CÁLCICO	516	2000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	1500 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 14.2.4		Vinos (distintos de los de uva)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
AMARANTO	123	30 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
NEGRO BRILLANTE PN	151	200 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	200 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	600 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	200 mg/kg	
CURCUMINA	100i	200 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
DIMETILBICARBONATO	242	250 mg/kg	Nota 18
ETILMALTOL	637	BPM	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163 <sup>ii</sup>	1500 mg/kg	
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
MALTOL	636	250 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	300 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	2000 mg/kg	Nota 42
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	200 mg/kg	Nota 44

Categoría de Alimentos No. 14.2.5		Aguamiel	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
DIMETILBICARBONATO	242	200 mg/kg	Nota 18
SORBATOS	200i, 201-203	200 mg/kg	Nota 42
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	<del>350</del> 200 mg/kg	Nota 45

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
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	



MARRON HT	155	200 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	5 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	200 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160aai	600 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	200 mg/kg	
CURCUMINA	100i	200 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
EDTAs	385, 386	25 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	1500 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	120 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	200 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	BPM	
SORBATOS	200i, 201-203	600 mg/kg	Nota 42 95
SULFITOS	220-225,227, 228,539	200 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	200 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
XILITOL	967	BPM	

<b>Categoría de Alimentos No. 14.2.7</b>		<b>Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	200 mg/kg	
AMARANTO	123	30 mg/kg	
ASPARTAME	951	600 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
NEGRO BRILLANTE PN	151	200 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	5 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150 <sup>a</sup>	BPM	
DIOXIDO DE TITANIO	171	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CARMINES	120	200 mg/kg	Nota 178
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	600 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	200 mg/kg	
CURCUMINA	100i	200 mg/kg	
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
EDTAs	385, 386	25 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163 <sup>ii</sup>	1500 mg/kg	
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	120 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	200 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	100 mg/kg	
SACARINA	954	80 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	500 mg/kg	Nota 42
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	Bebidas alcohólicas aromatizadas y bebidas espirituosas (con exclusión de vino y cerveza)
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	350 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	200 mg/kg	
TARTRACINA	102	200 mg/kg	
CLOROFILAS	140	BPM	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
SUCRALOSA	955	700 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	
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	Nota 3
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	200 mg/kg	Notas 15 y 130
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	Nota 3
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	10000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CERA DE CARNAUBA	903	200 mg/kg	Nota 3
NEOTAMO	961	32mg/kg	
SACARINA	954	100 mg/kg	
GOMA LACA	904	BPM	Nota 3
SUCRALOSA	955	1000 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	2000 mg/kg	Nota 45
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
TIODIPROPIONATOS	388, 389	200 mg/kg	Nota 46
SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)	553i	30000 mg/kg	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	30000 mg/kg	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	30000 mg/kg	

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	355-357,359	13000 mg/kg	Nota 1
ROJO ALLURA AC	129	200 mg/kg	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	500 mg/kg	Nota 6
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
NEGRO BRILLANTE PN	151	200 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	BPM	
CARMINES	120	200 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	400 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), e,f	400 mg/kg	
CURCUMINA	100i	200 mg/kg	
BETA CICLODEXTRINA	459	500 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	20000 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
HIDROXIBENZOATOS, P-	214, 216, 218	1000 mg/kg	Nota 140
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	500 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	200 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
PROPILENGLICOL	1520	300 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	1000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262ii	500 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, ii	5000 mg/kg	
SULFITOS	220-225,227, 228,539	50 mg/kg	Nota 44
AMARILLO OCASO FCF	110	200 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	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
ROJO ALLURA AC	129	100 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
NEGRO BRILLANTE PN	151	100 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	100 mg/kg	
MARRON HT	155	100 mg/kg	
CARMINES	120	100 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>ii</sup>	20000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	100 mg/kg	

**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**
**RTCA 67.04.54:10**

CURCUMINA	100i	100 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
INDIGOTINA	132	100 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-ii-iii	400 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	100 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
PROPILENGLICOL	1520	20000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	100 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i,ii	1000 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42
TARTRACINA	102	100 mg/kg	
TOCOFEROLES	307b, 307c	1500 mg/kg	

<b>Categoría de Alimentos No. 16.0</b>		<b>Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15).</b>	
<b>Aditivo</b>	<b>INS</b>	<b>Nivel Máximo Aceptado</b>	<b>Comentarios</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
ADIPATOS	355-357,359	200 mg/kg	Notas 1 y 2
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
BENZOATOS	210-213	1000 mg/kg	Nota 13
AZUL BRILLANTE FCF	133	100 mg/kg	Nota 2
MARRON HT	155	500 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	BPM	Nota 2
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	1000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	1000 mg/kg	
CAROTENOS, VEGETALES	160a <sup>iii</sup>	1000 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i),e,f	500 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	Nota 2
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
POLISORBATOS	432-436	1000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	190 mg/kg	Nota 61
SORBATOS	200i, 201-203	1000 mg/kg	Nota 42

AMARILLO OCASO FCF	110	500 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i,ii;336i,ii; 337	600 mg/kg	Notas 2 y 45
TARTRACINA	102	500 mg/kg	

**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:** Sólo para uso en polvo de hornear.
- 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 NO<sub>2</sub>.
- Nota 33:** Como fósforo.
- Nota 34:** Tomando como base el anhídrido.
- 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 SO<sub>2</sub> 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 BPF 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 CO<sub>2</sub> en el vino terminado no deberá sobrepasar un valor de 39.2 mg/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/dm<sup>2</sup> por una profundidad máxima de 5 mm.
- Nota 81:** Equivalente a una aplicación superficial de 1 mg/dm<sup>2</sup> 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  $\beta$ -caroteno sintético (SIN 160ai); 35 mg/kg para el  $\beta$ -apo-8-carotenal (SIN 160e) y el ester metílico o etílico del ácido  $\beta$ -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 161:** Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 5.1 del preámbulo. No aplica para la Unión Aduanera Centroamericana
- 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 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 betacarotenos
- 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 chocolate s [CODEX STAN 87 - 1981] sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie
- Nota 186:** Sólo para uso en las harinas con aditivos.

**ANEXO III  
(NORMATIVO)**

**ADITIVOS CUYO USO SE PERMITE EN GENERAL, DE CONFORMIDAD CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN.**

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 eritórbico
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 amónio
380	Citrato de triamónio
332i	Citrato dipotásico
331i	Citrato diácido sódico
332ii	Citrato tripotásico
331iii	Citrato trisódico
333	Citratos de calcio
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 arábiga
410	Goma de semillas de algarrobo

418	Goma gelan
412	Goma guar
416	Goma de karaya
417	Goma tara
413	Goma tragacanto
415	Goma xantan
629	Guanilato cálcico, 5'-
628	Guanilato dipotásico, 5'-
627	Guanilato disódico, 5'-
425	Harina de konjac
351i	Hidrogenomalato de potásio
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	Hidroxi propil 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
327	Lactato cálcico
328	Lactato de amónio
329	Lactato de magnésio
326	Lactato de potasio
325	Lactato de sodio
966	Lactitol
322	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 potasio
281	Propionato de sodio
1101i	Proteasa (A oryzae var.)
634	Ribonucleótidos cálcicos, 5'-
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-
162	Rojo de remolacha
1001	Sales de Colina
470i	Sales de Ácidos Mirístico, Palmítico y Esteárico (con base de NH <sub>4</sub> , 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)
420	Sorbitol (incluye jarabe de sorbitol)
516	Sulfato cálcico
515	Sulfato de potasio
514	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**

Nº 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

## 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 APLICACION

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 (ver ANEXO V) 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.

ANEXO V  
(NORMATIVO)

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			
N° 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)			
‘			