Ministerio de Salud Pública ASUNTO NRO. 24.-

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 1 9 FEB 2019

VISTO: eL Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto
$\rm N^{o}$ 315/994 de 5 de julio de 1994 y la Resolución $\rm N^{o}$ 63/18 del Grupo
Mercado Común del MERCOSUR de 16 de diciembre de 2018, por la
que se aprueba el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre: "Asignación
de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos:
Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos". (Derogación de las
Resoluciones GMC Nº 73/97);
RESULTANDO: que se ha solicitado la actualización de la normativa al
respecto, mediante la incorporación de la citada Resolución del Grupo
Mercado Común del MERCOSUR, incorporando su contenido al
Capítulo 13 - Carnes y derivados - sección 3, del citado Reglamento
Bromatológico Nacional;
CONSIDERANDO: I) que de acuerdo a lo establecido en el artículo 38
del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N^{o} 16.712
del 1º de setiembre de 1995, los Estados parte se comprometen a
adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos
territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Órganos
correspondientes, previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;
II) que es necesario proceder de acuerdo al
compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado
poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas
emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;
III) que la actualización planteada contribuye a
permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros
países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro
Defer

	IV) que la modificación proyectada es solicitada				
por el Departamento de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios de la					
División Evaluaci	División Evaluación Sanitaria;				
	V) la presente modificación cuenta con el aval				
de la División No	rmas Sanitarias y de la Dirección General de la Salud				
del Ministerio de	Salud Pública;				
ATENTO: a lo pre	ecedentemente expuesto y a lo preceptuado por la Ley				
N° 9202 de 12 de	enero de 1934 y concordantes;				
	EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA				
	DECRETA:				
Artículo 1º	Incorpórese la Resolución GMC Nº 63/18 de				
	MERCOSUR de 16 de diciembre de 2018, por la que				
	se aprueba el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre				
	"Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para				
	la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y				
	productos cárnicos". Derogación de la resolución				
	GMC Nº 73/97 al Capítulo 13, Sección 3, artículo				
	13.3.66 del Decreto Nº 315/94 de 5 de julio de 1994				
	(Reglamento Bromatológico Nacional)				
Artículo 2º	Incorpórese el artículo 13.3.66 al Capítulo 13, sección				
	3 del Reglamento Bromatológico Nacional el que				
	quedará redactado de la siguiente forma: 13.3.66 Se				
	permite para carnes y subproductos cárnicos el uso				
	de aditivos establecidos en el Reglamento Técnico				
	Mercosur GMC Nº 63/18 "Asignación de aditivos y				
	sus límites máximos para la categoría de alimentos:				
	Categoría 8: carnes y productos cárnicos"				
Artículo 3º	Derógase el Decreto Nº 33/001 de 31 de enero de				
	2001				
Artículo 4°	Derógase de la Lista Positiva de Aditivos				

Ministerio de Salud Pública

	Alimentarios, Anexo 11 del artículo 3.5.2 del citado
	Reglamento, todos los aditivos referentes a carnes y
	productos cárnicos
Artículo 5°	Incorpórese al presente Decreto el referido
	Reglamento Técnico Mercosur en calidad de Anexo y
	como parte integral del mismo
Artículo 6°	El presente Decreto tendrá vigencia a partir de su
	publicación en el Diario Oficial
Artículo 7°	Comuniquese. Publiquese
Decreto Interno l	$\Lambda_{ m o}$
Decreto Poder Ej	ecutivo N°

Decreto Interno N°

Decreto Poder Ejecutivo N°

Ref. N° 001-3-54-2019

AA.

Dr. TABARÉ VÁZQUEZ Presidente de la República Período 2015 - 2020

MERCOSUR/GMC/RES Nº 63/18

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS LIMITES MÁXIMOS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS: CATEGORÍA 8: CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS (DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC Nº 73/97)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 105/94, 73/97, 38/98, 52/98, 11/06, 34/10 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la armonización de los reglamentos técnicos tiende a facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR.

Que es necesario actualizar los aditivos alimentarios y sus límites máximos para la Categoría de Alimentos 8: Carnes y Productos cárnicos.

EI GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

- Art. 1- Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoria 8: Carnes y Productos Cárnicos", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.
- Art. 2 La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.
- Art. 3 Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N°3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N°3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.
- Art. 4 Derogar la Resolución GMC Nº 73/97.
- Art. 5 Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 15/VI/2019.

L GMC Ext.- Montevideo, 16/XII/18.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS LIMITES MÁXIMOS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS: CATEGORÍA 8: CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

- 1. Para fines de asignación de aditivos alimentarios se adoptan las siguientes categorías y definiciones:
 - 1.1. Categoría 8.0 Carne y productos cárnicos:
 - 1.1.1. Categoría 8.1 Carne: es la parte muscular comestible de animales faenados y declarados aptos para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial, constituida por los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluido su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, la piel de los suínos y aves (excepto de la orden *Struthioniformes*) y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. También se considera carne el diafragma. No son alcanzados por esta definición las carnes separadas mecánicamente.
 - 1.1.1.1. Categoría 8.1.1 Carne fresca: es la carne que no recibió ningún tratamiento de conservación diferente de la aplicación de frío (carne enfriada y congelada), que mantienen sus características naturales y sin la adición de ingredientes. No se autoriza la adición de aditivos.
 - 1.1.2. Categoría 8.2. Productos cárnicos procesados:
 - 1.1.2.1. Categoría 8.2.1 Chacinados: son los productos preparados sobre la base de carne y/o subproductos cárnicos comestibles*, adicionados o no de otros ingredientes autorizados.
 - (*) Subproducto cárnico comestible: es cualquier parte del animal de faena declarada apta para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial, que no se encuadra en la definición de carne. En los subproductos cárnicos frescos no está autorizado el uso de aditivos.
 - 1.1.2.1.1. Categoría 8.2.1.1 Chacinados Fresco: es el chacinado crudo no sometido a procesos de cocción o secado.
 - 1.1.2.1.2. Categoría 8.2.1.2: Chacinados Seco: es el chacinado sometido a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un periodo prolongado.
 - 1.1.2.1.3. Categoría 8.2.1.3 Chacinado Cocido: es el chacinado que, cualquiera que sea su forma de elaboración, fue sometido a un proceso de cocción.

- 1.1.2.2. Categoría 8.2.2 Salazón: es el producto elaborado con carne y/o subproductos cárnicos comestibles sometidos a un proceso destinado a su conservación mediante la adición de sal (cloruro de sodio).
 - 1.1.2.2.1. Categoría 8.2.2.1 Salazón Cruda: es la salazón no sometida a un proceso de cocción.
 - 1.1.2.2.2. Categoría 8.2.2.2 Salazón Cocida: es la salazón que fue sometida a un proceso de cocción.
- 1.1.2.3. Categoría 8.2.3 Conservas y semiconservas cárnicas y mixtas:
 - 1.1.2.3.1. Categoría 8.2.3.1 Conservas cárnicas y mixtas:

Conserva cárnica – es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento de esterilización comercial.

Conserva mixta – es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles y vegetales, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento de esterilización comercial.

1.1.2.3.2. Categoría 8.2.3.2 - Semiconservas cárnicas y mixtas:

Semiconserva cárnica – es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado y sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar, por un período inferior al de las conservas, su aptitud para el consumo.

Semiconserva mixta – es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles y vegetales, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado y sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar, por un periodo inferior al de las conservas, su aptitud para el consumo.

- 1.1.3. Categoría 8.2.4 Otros productos cárnicos:
 - 1.1.3.1. Categoría 8.2.4.1 Productos cárnicos deshidratados: es el producto cárnico obtenido a partir de un proceso tecnológico de deshidratación adecuado, no debiendo contener más de 5% de humedad.

- 2. Se admite la presencia de aditivos alimentarios transferidos a través de los ingredientes, de acuerdo con el principio de transferencia de aditivos alimentarios.
- 3. Asignación de aditivos alimentarios, funciones y limites máximos autorizados para la categoría 8: carnes y productos cárnicos:

8.0 CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

8.1 CARNES

8.1.1 CARNES FRESCAS

No se permite el uso de aditivos.

8.2 PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS

8.2.1 CHACINADOS

8.2.1.1 CHACINADOS FRESCOS

INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
	ACIDULANTE	•
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
261	Potasio acetato	q.s.
262(i)	Sodio acetato	q.s.

	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,01 (sobre el tenor
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	de materia grasa). Solos o en combinación. Exclusivamente para elaboración de productos congelados.
307a	Tocoferol, d-alfa	0,03 g/100g (sobre el tenor de
307 b	Tocoférol concentrado	materia grasa). Solos o combinados Solo para productos a base de carne picada que contenga otros ingredientes.

Todos los autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.

	COLORANTE	
100i	Curcuma o curcumina	0,002 (expresado como curcumina)
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simples	q.s.
150b	Caramelo II – proceso	q.s. (para uso en
	sulfito caustico	superfície) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002

160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina).
		Solo para tratamiento de superficie.
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/10	00g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición	
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito	0.015 (*)
250	Sodio nitrito	0,015 (*)
251	Sodio nitrato	0.02 (*)
252	Potasio nitrato	0,03 (*)
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	0,1
	a de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, presada como nitrito de sodio.	no debe superar 0.015
	ESPESANTE	
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,3 (expresado como carragenina).
407a	Alga euchema procesada (PES)	0,3 (expresado como
	(incluidas sus sales de sodio y potasio)	alga euchema).
401	Alginato de sodio y sales de calcio	1,2
		Solo para productos cárnicos compactados y/o moldeados, elaborados a partir de piezas y/o recortes de carne.
	ESTABILIZANTE	
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	0,5 (expresado como P ₂ O ₅ .) Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	

340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto- fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciário
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio (penta) tripolifosfato
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato

	RESALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
	HUMECTANTE	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.
	ESTABILIZANTE DEL COLOR	
375	Ácido nicotínico	0,01
		Solo para hamburguesas .
2.1.2 C	HACINADOS SECOS	
INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3
	Calcio lactato	q.s.
327		
327 331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
	Sodio (tri) citrato, sodio citrato Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.

261	Potasio acetato	q.s.
262(i)	Sodio acetato	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.

Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.

	COLORANTE	
100i	Curcuma o curcumina	0,002 (expresado como curcumina)
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simples	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superfície) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina) Solo para tratamiento de superficie.
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina)
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.

	CONSERVADOR	
200	Ácido sórbico	0,02 (expresado
201	Sodio sorbato	como ácido sórbico).
202	Potasio sorbato	Solo para uso externo, tratamiento de superficie
203	Calcio sorbato	(ausencia en la masa).
		Solos o en combinación.
		0,002
235	Pimaricina, natamicina	Solo para tratamiento de la superfície de la pieza entera de produtos embutidos, equivalente a 1 mg/dm² aplicado en la superfície a una profundidad máxima de 5 mm.
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	3,510 ()
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	0,03 ()
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	0,1
	a de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, presada como nitrito de sodio.	no debe superar 0.015
	ESTABILIZANTE	
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	0,5 (expresado como P ₂ O ₅ .) Cantidad agregada, sin considerar la cantidad
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	

Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio

Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno

orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di)

bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato

hidrógeno monofosfato

340i

340ii

naturalmente

presente en la carne.

340iii	Oiii Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfat potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto- fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciário	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	

000	RESALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Cálcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
	EMULSIFICANTE	
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	q.s. (solo para uso en superficie, para adhesión de condimentos y
		especias en el producto final).
2.1.3 C	HACINADOS COCIDOS	
2.1.3 C INS	HACINADOS COCIDOS Nombre del aditivo	
		producto final). Limite máximo
	Nombre del aditivo	producto final). Limite máximo
INS	Nombre del aditivo ACIDULANTE	Limite máximo (g/100g)
INS 270	Nombre del aditivo ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Limite máximo (g/100g)
270 330	ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico	Limite máximo (g/100g) q.s. q.s.
270 330	ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico Glucono-delta-lactona	Limite máximo (g/100g) q.s. q.s.
270 330 575	ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico Glucono-delta-lactona REGULADOR DE ACIDEZ	producto final). Limite máximo (g/100g) q.s. q.s. q.s.
270 330 575	ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico Glucono-delta-lactona REGULADOR DE ACIDEZ Sodio lactato	producto final). Limite máximo (g/100g) q.s. q.s. q.s.
270 330 575 325 326	ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico Glucono-delta-lactona REGULADOR DE ACIDEZ Sodio lactato Potasio lactato	producto final). Limite máximo (g/100g) q.s. q.s. q.s. 3.5
270 330 575 325 326 327 331iii	ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico Glucono-delta-lactona REGULADOR DE ACIDEZ Sodio lactato Potasio lactato Calcio lactato Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s. q.s. q.s. q.s. q.s.
270 330 575 325 326 327 331iii 332ii	ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico Glucono-delta-lactona REGULADOR DE ACIDEZ Sodio lactato Potasio lactato Calcio lactato Sodio (tri) citrato, sodio citrato Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s. q.s. q.s. q.s. q.s. q.s. q.s.
270 330 575 325 326 327 331iii	ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico Glucono-delta-lactona REGULADOR DE ACIDEZ Sodio lactato Potasio lactato Calcio lactato Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s. q.s. q.s. q.s. q.s. q.s. q.s.

	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,01 (sobre el teno
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	de materia grasa).
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Solos o combinado Solo para producto congelados.
330	Ácido cítrico	q.s.
307a	Tocoferol, d-alfa	0,05 g/100g (sobre el tenor de
307 b	Tocoférol concentrado	`materia grasa) Solos o combinado

Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.

CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0.015 (*)
250	Sodio nitrito	0,015 (*)
251	Sodio nitrato	0.03 (*)
252	Potasio nitrato	0,03 (*)
262ii	Sodio diacetato, Sodio hidrogeno diacetato	0,1
234	Nisina	0,0025g/100g (como nisina) (**)

280	Ácido propiónico	0.5g/100g como acido propionico.
281	Sodio propionato	0.5g/100g como acido propionico.
283	Potasio propionato	0.5g/100g como acido propionico.

(*) La suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.

	COLORANTE	
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	
150c	Caramelo III – proceso amonio	q.s. (para uso en superfície) (*).
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina). Solo para tratamiento de superficie.
160c	Extracto de paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/1	00g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composicio	ón.
	ESTABILIZANTE DE COLOR	
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado com P ₂ O ₅).
		Cantidad agregada sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne
	ESPESANTE	
400	Ácido algínico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3

404	Calcio alginato	0,3
405	Propilenglicol alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	
407a	Alga euchema procesada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio)	carragenina). 0,3 (expresado como alga euchema).
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3
461	Metilcelulosa	0,3
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	0,3
466	Carboximetilcelulosa	0,3
	EMULSIONANTE	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	0,5 (expresado como P ₂ O ₅).
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	q.s.
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	q.s. Solo para uso en superfície, para adhesión de condimentos y especias en el producto final.
	ESTABILIZANTE	
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	0,5 (expresado como
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	cantidad naturalmente presente en la carne
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	

340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto- fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	

000	RESALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio (di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
	HUMECTANTE	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2,0
422	Glicerina, glicerol	q.s.
8.2.2 5	SALAZONES	
	SALAZONES I SALAZÓN CRUDA	
8.2.2.1	I SALAZÓN CRUDA	Limite máximo
8.2.2.1	I SALAZÓN CRUDA Nombre del aditivo	Limite máximo
8.2.2.1 INS	Nombre del aditivo ACIDULANTE	Limite máximo (g/100g)
8.2.2.1 INS 270	Nombre del aditivo ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Limite máximo (g/100g)
8.2.2.1 INS 270 330	Nombre del aditivo ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico	Limite máximo (g/100g) q.s. q.s.
8.2.2.1 INS 270 330	Nombre del aditivo ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico Glucono-delta-lactona	Limite máximo (g/100g) q.s. q.s.
8.2.2.1 INS 270 330 575	Nombre del aditivo ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico Glucono-delta-lactona REGULADOR DE ACIDEZ	Q.s. q.s. q.s. q.s.
8.2.2.1 INS 270 330 575	Nombre del aditivo ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico Glucono-delta-lactona REGULADOR DE ACIDEZ Sodio lactato	Q.S. q.s. q.s. 3,5
8.2.2.1 INS 270 330 575 325 326	Nombre del aditivo ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico Glucono-delta-lactona REGULADOR DE ACIDEZ Sodio lactato Potasio lactato	Q.s. q.s. q.s. q.s. 3,5
8.2.2.1 INS 270 330 575 325 326 327	ACIDULANTE Ácido láctico (L-, D- y DL-) Ácido cítrico Glucono-delta-lactona REGULADOR DE ACIDEZ Sodio lactato Potasio lactato Calcio lactato	Q.s. q.s. q.s. q.s. q.s. q.s.

	ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.	
301	Sodio ascorbato	q.s.	
302	Calcio ascorbato	q.s.	
303	Potasio ascorbato	q.s.	
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.	
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.	
330	Ácido cítrico	q.s.	
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
	los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en e zantes/saborizantes.	el RTM para aditivos	
	CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,02 (expresado	
201	Sodio sorbato	como ácido sórbico).	
202	Potasio sorbato	Solo para uso externo (ausencia en la masa).	
203	Calcio sorbato	Solo o en combinación.	
249	Potasio nitrito	0,015 (*)	
250	Sodio nitrito	0,010()	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)	
252	Potasio nitrato	0,00 ()	
	ma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, expresada como nitrito de sodio.	no debe superar 0,015	
	ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	,	
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	0,5 (expresado como P₂O₅).	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Cantidad agregada, sin considerar la cantidad	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	naturalmente presente en la carne.	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato		

340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto- fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato
452iii	Calcio y sodio polifosfato

	RESALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	0,1
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3,0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.

Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.

CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	0,015 ()
251	Sodio nitrato	0.03 (*)
252	Potasio nitrato	0,03 (*)

(*) La suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.

	COLORANTE	
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	
150c	Caramelo III – proceso amonio	q.s. (para uso en superfície) (*).
150d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g	100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.	- 70
	ESPESANTE	
400	Ácido algínico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3
404	Calcio alginato	0,3
405	Propilenglicol alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,5 (expresado como carragenina).
407a	Alga euchema processada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga euchema).
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3

000	ESTABILIZANTE	
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	0,5 (expresado como P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto- fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciário	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	

450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio	
	(mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	
	RESALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
	HUMECTANTE	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.
8.2.3 C	ONSERVAS Y SEMICONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS	
8.2.3.1	CONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS	398
INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
	ACIDULANTE	
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.

	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3,0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,02 (sobre el teno de matéria grasa).
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Solos o en combinación. Solo para feijoada.
307a	Tocoferol, d-alfa	0,05g/100g
		(sobre el tenor de
307 b	Tocoférol concentrado	materia grasa).
		Solos o combinados
		Excepto para el corned beef, y para carne "luncheon" definido de acuerdo a CODEX STAN 89 1981 última revisiór
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establ zantes/saborizantes.	lecido en el RTM para aditivo
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito	
250	Sodio nitrito	0.045 (*)
251	Sodio nitrato	0,015 (*)
252	Potasio nitrato	

(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0.015 g/100g expresada como nitrito de sodio.

	COLORANTE	
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150 ^a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	
150c	Caramelo III – proceso amonio	q.s. (para uso en
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	superfície) (*).
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina) Solo para uso en la superficie de salchichas en conserva.
160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g	100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composic	ión.
	ESPESANTE	
400	Ácido algínico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3
404	Calcio alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,3 (expresado como carragenina).
407a	Alga euchema procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga euchema).
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3

	ESTABILIZANTE	
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	0,5 (expresado como P₂O₅).
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Cantidad agregada, sin considerar la cantidad
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	naturalmente presente en la carne
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	processing carries
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	

450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	
	RESALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
	HUMECTANTE	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.
	EMULSIFICANTE	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	q.s.

INS	Nombre del aditivo	Limite máximo
		(g/100g)
	ACIDULANTE	
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrogeno diacetato	0,1
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	os autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en zantes/saborizantes.	el RTM para aditiv
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	0,015()
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	0,03()

(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.

	COLORANTE	
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (epresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (epresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	
150c	Caramelo III – proceso amonio	q.s. (para uso en superfície) (*).
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	gapornoio) ().
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina) Solo para uso en la superficie de salchichas en conserva.
160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g	/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.	
	ESPESANTE	
400	Ácido algínico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3
404	Calcio alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,3 (expresado como carragenina).
407a	Alga euchema procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga euchema).
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	0,3
412	Goma guar	0,3

	ESTABILIZANTE	
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	0,5 (expresado como
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	1

450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	7
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	
	RESALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
	HUMECTANTE	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.
	EMULSIFICANTE	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	q.s.
472b	Esteres de mono y diglicerídos de ácidos grasos con ácido láctico	q.s.
472c	Esteres de mono y diglicerídos de ácidos grasos con ácido cítrico	q.s.

8.2.4.1. PRODUCTOS CÁRNICOS DESHIDRATADOS				
INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)		
	COLORANTE			
100i	Curcuma o curcumina	0,002 (expresado como curcumina).		
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).		
150a	Caramelo I – simple	q.s.		
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico			
150c	Caramelo III – proceso amonio	q.s. (para uso en superfície) (*).		
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	_ supernois ().		
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002		
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).		
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.		
(*) 0,2g/	100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición			
	ANTIHUMECTANTE			
551	Dióxido de Silicio	q.s.		
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	1,5 (expresado como P ₂ O ₅).		
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE			
	os autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en cantes/saborizantes.	el RTM para aditivos		
	RESALTADOR DE SABOR			
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.		
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.		
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.		
623	Calcio diglutamato	q.s.		
624	Monoamonio glutamato	q.s.		
625	Magnesio diglutamato	q.s.		
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.		
628	Potasio 5-guanilato	q.s.		
629	Calcio 5-guanilato	q.s.		

630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,01 (sobre el tenor
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	de materia grasa). Solos o combinados.
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Solos o combinados.
307a	Tocoferol, d-alfa	0,05 g/100g
307 b	Tocoférol concentrado	(sobre el tenor de materia grasa) Solos o combinados.