CAPÍTULO XVI

CORRECTIVOS Y COADYUVANTES

RESOLUCIÓN GMC Nº 084/93
Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.
Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

DEFINICIONES DE FUNCIONES DE COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA

Art 1° - Aprobar las definiciones de funciones y Coadyuvantes de Tecnología que figuran como Anexo a la presente Resolución.

Art 2° - Los Organismos competentes de los Estados Partes adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente e informarán al Grupo Mercado Común los textos correspondientes a través de la Secretaría Administrativa.

CATALIZADORES
Sustancias que inician y/o aceleran la velocidad de las reacciones químicas y enzimáticas.

FERMENTOS BIOLÓGICOS
Levaduras y otros microorganismos utilizados en procesos de tecnología alimentaria que involucran fermentaciones.

AGENTES DE CLARIFICACIÓN/FILTRACIÓN
Sustancias que tienen la propiedad de clarificar y auxiliar la filtración de alimentos, facilitando la absorción de las impurezas y su remoción en el momento de la filtración.

AGENTES DE COAGULACIÓN
Sustancias que promueven la coagulación, facilitando la separación de las sustancias durante el proceso, o la modificación de la textura del alimento, con excepción de los cuajos.

AGENTES DE CONTROL DE MICROORGANISMOS
Sustancias que tienen la propiedad de controlar y/o inhibir el desarrollo de los microorganismos en determinada fase del proceso de fabricación del alimento.

AGENTES DE FLOCULACIÓN
Sustancias que promueven la floculación con el objeto de facilitar la separación de algunas sustancias del medio.

AGENTES Y SOPORTES DE INMOVILIZACIÓN DE ENZIMAS
Sustancias que actúan como agentes o soportes para la inmovilización de enzimas.

AGENTES DE LAVADO Y/O PELADO
Sustancias que tienen la propiedad de actuar sobre la superficie de productos de origen vegetal o animal, facilitando la limpieza y/o pelado.

AGENTES DE ENFRIAMIENTO/CONGELAMIENTO POR CONTACTO

Sustancias que promueven el enfriamiento/congelamiento por contacto.

AGENTES DESGOMANTES
Sustancias que favorecen la remoción o separación de gomas y/o mucílagos.

ENZIMAS O PREPARACIONES ENZIMÁTICAS
Sustancias de origen animal, vegetal o microbiano que actúan favoreciendo las reacciones químicas deseables.

GASES PROPELENTES, GASES PARA EMBALAJES
Gases inertes que sirven de vehículo para propeler alimentos o desplazar el aire en los embalajes o envases.

LUBRICANTES, AGENTES DESMOLDANTES, ANTIADHERENTES, AUXILIARES DE MOLDEO
Sustancias que lubrican evitando la adherencia y auxiliando en el moldeo y desmoldeo.

NUTRIENTES PARA FERMENTOS BIOLÓGICOS
Sustancias que nutren a los fermentos biológicos de modo que mantengan su desempeño durante el proceso de fermentación.

RESINAS DE INTERCAMBIO IÓNICO, MEMBRANAS Y TAMICES MOLECULARES
Sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos.

SOLVENTES DE EXTRACCIÓN Y PROCESAMIENTO
Sustancias que tienen la capacidad de disolver parte de los componentes de un alimento, facilitando su extracción y separación.

AGENTES DE INHIBICIÓN ENZIMÁTICA ANTES DE LA ETAPA DE BLANQUEO
Sustancias que inhiben reacciones enzimáticas de oxidación.

DETERGENTES
Sustancias que modifican la tensión superficial en alimentos.

CONDIMENTOS VEGETALES

Artículo 1199
Con la denominación genérica de Especias o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas.

Artículo 1200
Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc).
Las especias pueden expenderse enteras o molidas.
Las especias que se tengan en depósito, exhiban, circulen o expendan en mal estado de conservación o atacadas por insectos o con olor a moho serán decomisadas en el acto, como asimismo las que han sido elaboradas en malas o deficientes condiciones de higiene.

Artículo 1201

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

Artículo 1201bis - (Res 1549, 12.09.90)

"Las especias, condimentos vegetales desecados y/o sus mezclas, que cumplan con las exigencias del presente Código a excepción de una presencia reducida de insectos y/o parásitos en sus distintos estadios de desarrollo y sus detritus y/u hongos, podrán ser sometidos a la acción de energía ionizante con la finalidad de su desinfestación preventiva o activa y/o la disminución o eliminación de la flora microbiana contaminante.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis media global absorbida no deberá ser mayor de 30 kGy. Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Los productos a irradiar no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de desinfestación y/o de contaminación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación y comercialización podrán efectuarse:

I. Para desinfestar preventiva o activamente especias poco infestadas o sin infestación aparente con una dosis media global absorbida no mayor de 1 kGy.

II. Para disminuir o eliminar la flora microbiana no esporulada contaminante con una dosis absorbida no mayor de 10 kGy.

III. Para disminuir o eliminar la flora microbiana esporulada contaminante con una dosis absorbida no mayor de 30 kGy.

En todos los casos, el envasamiento deberá efectuarse:

1) En envases o envolturas que respondan a las exigencias de los Artículos 184 y 207bis del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor.

Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la reinfestación y/o la recontaminación y poseer una permeabilidad al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que asegure la vida útil del producto irradiado.

Podrán emplearse, según el producto de que se trate y/o las condiciones de conservación y durabilidad deseadas, entre otros, los siguientes materiales:

1. Polietileno de 80-150 micrones de espesor.
2. Celofán K/Polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.
3. Cloruro de polivinilo/Cloruro de polivinilideno de 30-60 micrones de espesor.
4. Aluminio/Polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.

2) A granel, en cajas, cajones o contenedores provistos con una envoltura que permita la respiración e impida la reinfestación y/o la recontaminación de las especias.

Los envases, envolturas y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

c) El rotulado deberá consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código y las condiciones de conservación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

d) Los productos irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio y/o exhibidos al consumidor en condiciones similares a las indicadas en el rotulado".

Artículo 1202

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

Artículo 1203

Con el nombre de Ají molido, pisado, triturado o picado, se entiende el polvo grosero formado por la trituración de los frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, desmenuzados sin separación de partes internas ni semillas.
El ají molido se puede distinguir por su sabor en: dulce y picante.
No tendrá mas de 14% de agua a 100-105 °C y de 5% de cloruros expresados en cloruro de sodio.
Con el nombre de Ají Cumbari, se distingue a una variedad de ají muy picante, rojo y pequeño, procedente del norte argentino.

Artículo 1204. (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 88 Y N° 567/04)
"Se entiende por albahaca desecada, las hojas sanas y limpias, desecadas, del Ocymiun basilicum L., variedad grande, y del Ocymiun minimun L., variedad pequeña. La composición centesimal media de la albahaca deshidratada será: agua (máx.) 12 %, cenizas totales a 500-550°C (máx.) 16 %, cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % (máx.) 3.5 % fibra bruta (máx.) 17 % y aceites volátiles (mín.) 0.3%".

Artículo 1205
Con el nombre de Alcaparras, se entienden los botones florales cerrados (capullos) secos del Capparis spinosa L, conservados en vinagre y sal o en sal solamente. Deben tener no más de 30% de materias nitrogenadas y de 5% de materias grasas (todo calculado sobre producto seco).

Artículo 1206
Con el nombre de Anís, Anís común o Anís verde, se entienden los frutos sanos, limpios y desecados del Pimpinella anisum L. El anís debe contener no menos de 1,5% de esencia y no más del 10% de cenizas totales a 500-550°C y de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.
No acusará tinte negruzco ni olor a moho.

Artículo 1207
Con el nombre de Anís estrellado o Badiana, se entienden los frutos sanos, limpios y secos del Illicium verum Hooker.
No deben contener menos de 3,5% de esencia ni mas de 5% de cenizas totales.
500-550°C y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%. El anís estrellado que contenga shikimi o falsa Badiana (Illicium religiosum Siebold) será decomisado en el acto.

Artículo 1208 - (Res 1575, 11.8.78.)
"El producto que se denomine Azafrán o Azafrán en rama, debe estar constituido por los filamentos de color rojo-anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del Crocus sativus L, acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.
El azafrán en rama que se expenda con las calificaciones que siguen deberá tener como máximo de largo del estilo que se indica en cada caso.

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

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

	CALIDAD	
	Superior	Común

1. Cantidad de estilos sueltos y otros filamentos	Máx 5%	10%
2. Agua y materia volátiles a 100-105°C	Máx 12%	14%
3. Cenizas totales a 500- 550°C	Máx 6%	7%
4. Cenizas insolubles en HCl 10%	Máx 1%	1%
5. Extracto acuoso sobre sustancia seca, determinado s/ Metodol.Anal. Oficial del CAA.	Mín 65%	56%
6. Índice Hilger-Kuntze: Crocetina s/sustancia seca determinado s/ Met. Anal. Oficial, CAA.	Mín 8,0%	5,5%

7. Ambas categorías deben satisfacer ensayo p/Poder Colorante, Metod. Anal. Oficial, CAA.
8. Para ambas categorías: no deberá estar agotado ni mezclado c/sustancias o productos extraños de cualquier naturaleza.
9. Rotulación. Según características fisicoquímicas: Azafrán común o Azafrán superior".

Artículo 1209 - (Res 1575, 11.8.78)
"Con la designación de Azafrán molido o en polvo, se entiende el producto obtenido triturando azafrán conforme a la definición y demás exigencias del Artículo 1208.
Queda prohibida la elaboración, circulación, tenencia y expendio de mezclas de azafrán con cualquier otra sustancia o producto extraño, aunque se declare en el rotulado la composición de la mezcla".

Artículo 1210 - (Res 716, 25.4.85)
Suprimido.

Artículo 1211
Con el nombre de Canela o Canela de Ceylan, se entiende la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del Cinnamomum zeilanicum Breyne. Toda canela que no corresponda a los caracteres macro y microscópico de la de Ceylán deberá denominarse Canela común (Canela de China, India, Malabar, etc).
Tanto la Canela de Ceylán como las demás (China, India, Malabar, Java, etc) deben responder a las siguientes exigencias:
a) No contener más de 14% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C; 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni más de 22% de almidón y un mínimo de 0,8% de extracto etéreo volátil y 4,5% de extracto alcohólico, excepto la Canela de Ceylán que debe dar un mínimo de 8,5% para este último.
b) No contener materias amiláceas extrañas ni otros productos ajenos a la canela.

Artículo 1212
Con el nombre de Cardamomo, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del Elettraria cardamomum, White y Matón y especias afines.
Las semillas de cardamomo deben dar un máximo de 10% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 12% de agua a 100-105°C y un mínimo de 2% de esencia.

Artículo 1213
Con el nombre de Carry, Karry, Curry de la India o Currypowder, se entiende una mezcla de varias especias, de gusto picante, constituída por diversas pimientas, jengibre y cúrcuma, adicionada o no de otros condimentos.

No es obligatorio declarar en los rótulos de esta mezcla la proporción de sus diversos componentes, pero sí el nombre de ellos.
Queda prohibida la adición de sustancias inertes, amiláceas y de cualquiera otra materia extraña a los componentes que se declaran en los envases de Curry.

Artículo 1214
Con los nombres de Carvi, Alcaravea o Comino Alemán, se entienden los frutos sanos y limpios del Carum Carvi L. No deben contener mas de 14% de agua a 100-105°C; 3% de cenizas totales a 500-550°C, y de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 3% de esencias.

Artículo 1215
Con los nombres de Cedrón y Yerba Luisa, se entienden las hojas sanas, limpias y frescas o secas del Lippia citriodora Kunth.
Las hojas secas de Cedrón no deben tener mas de 7% de humedad a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C, y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

Artículo 1216
Con el nombre de Clavo de especia o Clavo de olor, se entiende el botón floral maduro y desecado del Caryophyllus aromaticus L.
El clavo de olor debe satisfacer las siguientes exigencias:
1. No contener mas de 5% de tallitos, pedúnculos florales y frutos de clavo.
2. No tendrá mas de 15% de agua a 100-105°C; 7% de cenizas totales a 500-550°C; 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni más del 10% de fibra bruta.
3. No tendrá menos del 15% de extracto etéreo volátil, ni 12% de ácido quercitánico, calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso.

Artículo 1217
Con los nombres de Comino, Comino común o de España, se entiende el fruto sano, limpio y seco del Cuminum cyminum L.
El comino deberá responder a las siguientes condiciones: no tener más de 12% de cenizas totales a 500-550°C; 4% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 1,5% de esencia.

Artículo 1218
Con el nombre de Coriandro, Culantro o Cilantro, se entiende el fruto sano, limpio y seco del Coriandrum sativum L.
El coriandro no debe contener más del 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 0,6% de esencia.

Artículo 1219
Con el nombre de Enebro, se entienden los conos carnosos, sanos, limpios y secos del Juniperus communis L.
Los frutos de enebro no deben contener más de 3% de cenizas totales a 500-550°C y de 30% de agua a 100-105°C, ni menos de 0,4% de esencia.

Artículo 1220
Con los nombres de Eneldo, Anega o Hinojo hediondo, se entiende el fruto sano, limpio y seco del Anethum graveolens L.

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

Artículo 1221
Con los nombres de Estragón, Estragonio, Tarragón o Dragoncillo, se entiende las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas de la Artemisa dracunculus L.
Con el nombre de Extracto de Estragón, se entienden los extractos preparados por la maceración o digestión del estragonio en vinagre.

Artículo 1222
Con el nombre de Hinojo, se entienden los frutos sanos, maduros, limpios y secos de diversas variedades de Foeniculum L.
No debe contener más de 12% de agua a 100-105°C; 9% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 3% de esencia.

Artículo 1223
Con el nombre de Jengibre, se entiende el rizoma lavado y desecado del Zingiber oficinal Roscoe, decorticado (Jengibre blanco o pelado) o no (Jengibre gris).
No debe contener más de 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 8% de fibra bruta; de 1% de calcio calculado como óxido de calcio, ni menos de 1% de esencia; de 42% de almidón, ni de 12% de extracto en agua fría.
Con el nombre de Jengibre blanqueado o encalado, se entiende el jengibre entero recubierto con compuestos de calcio para su mejor conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio). En este jengibre se tolera un máximo de 10% de cenizas totales a 500-550°C, y de 4% de calcio calculado como carbonato de calcio.

Artículo 1224
Con el nombre de Laurel, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del Laurus nobilis L.
No debe contener más de 6% de cenizas totales a 500-550°C; de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 2% de esencia.

Artículo 1225
Con el nombre de Macis, se entiende el arilo o envoltura que recubre a la Nuez moscada (Myristica fragans Houttyng).
Debe satisfacer las siguientes exigencias: no deberá contener más de 17% de agua a 100-105°C; de 3% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 10% de fibra bruta; y no menos de 4% de esencia.
El extracto etéreo debe oscilar entre 20 y 30% y el extracto alcohólico entre 19 y 25%.

Artículo 1226 - (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 48/2008 y N° 147/2008)
Con el nombre de orégano se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de Origanum vulgare L. y sus diversas variedades e híbridos.
El orégano debe responder a las siguientes exigencias:
Agua (a 100-105 °C), Máximo 12%.
Cenizas Totales a 500-550 °C: Máximo 10%.
Cenizas Insolubles en ácido clorhídrico al 10%: Máximo 2%.
Esencia por destilación: Mínimo 1%.
Materias extrañas, a) Máximo 3% del tallo de la misma planta, b) Máximo 2% de materias extrañas (material vegetal proveniente de otras plantas), c) Libre de contaminantes .
Con el nombre de Mejorana, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Origanum majorana L.

Artículo 1227
Con los nombres de Melisa, Toronjil o Cidronela, se entienden las hojas frescas o secas de la Melisa officinalis L.

Artículo 1228
Con el nombre genérico de Menta, se distinguen las hojas y sumidades florecidas de diversas plantas cultivadas o espontáneas de la familia de las labiadas.
No deben contener más de 12% de agua a 100-105°C.
Con la designación de Menta, Menta común, Menta de jardín, Menta verde, Yerba Buena o Hierba buena, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y desecadas de la Mentha viridis L y Mentha rotundifolia L.
Con el nombre de Menta peperina o peperita, se entienden las hojas y sumidades florecidas de Bystropogon nollis Koth.
Con el nombre de Menta peperita o Menta inglesa, se entiende las hojas y sumidades florecidas de la Mentha piperita L.

Artículo 1229
Se entiende por Mostaza, el producto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra (Brassica nigra L Voch), parda (Brassica juncea Hoocker), blanca (Sinapis alba L) o de mezclas de éstas.
Las Harinas de Mostaza o Mostaza en polvo (preparadas con semillas parcialmente desengrasadas y molidas) deben responder a las condiciones siguientes: no contener más de 10% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C; 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no más de 1,5% de almidón.
Se reservará la denominación de Mostaza inglesa, al polvo de mostaza que responda a los caracteres indicados en el párrafo anterior y la de Mostaza sarepta o rusa al polvo procedente del Brassica juncea que responda a los mismos caracteres.

Artículo 1230
Con el nombre de Cúrcuma, se entiende el rizoma sano, limpio y seco de la Curcuma longa L.
Deberá responder a las siguientes exigencias:
1. Estará exenta de gérmenes patógenos según comprobación de la autoridad sanitaria.
2. No contendrá más del 10% de agua a 100-105°C; 8% de cenizas totales a 500-550°C; 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 10% de extracto etéreo total y 7% de materias grasas.
Las materias nitrogenadas oscilarán entre 5 y 13%.
3. Acusará reacción positiva con difenilamina sulfúrica.

Artículo 1231
Con el nombre de Nuez moscada, se entiende la almendra desecada del grano de Myristica fragans Houttyng, desprovista completamente de sus envolturas.
Se permite el empleo de cal para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha sustancia no exceda de 1%.
El peso de una nuez moscada oscilará alrededor de 5 g y colocada en una vaso de agua no debe irse al fondo.
La nuez moscada debe satisfacer además las siguientes exigencias: no debe contener más de 5% de cenizas totales a 500-550°c; de 0,5% cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; 10% de fibra bruta, ni menos de 25% de extracto etéreo fijo y de 2% de extracto etéreo volátil.

Artículo 1232
Con el nombre de Perejil, se entienden las hojas sanas y limpias, frescas o secas del Petroselinum sativus Hoffm.

Artículo 1232bis - (Res 10, 22.02.93)
"Con el nombre de Hierba Maggi se entienden las hojas y los tallos, sanos y limpios, frescos o secos del Levisticum oficinal".

Artículo 1233 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N°92/2008 y N° 355/2008)
Con la denominación genérica de Pimentón o Páprika, se entiende el producto obtenido de la molienda de los frutos de Pimiento para pimentón.
El pimentón deberá expenderse en sus envases originales, con la indicación del origen (Argentino, Español, Húngaro, etc), quedando prohibido fraccionar los envases para su venta al detalle.

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

	Extra	Seleccionado	Común
	Porcentajes máximos		
Agua a 50 °C y al vacío	12,0	12,0	12,0
Cenizas a 500-550°C, s/ Sustancia seca	8,0	8,5	9,0
Cenizas insolubles en HCl 10%	1,0	1,0	1,0
Extracto etéreo, s/Sustancia seca	15	18	20
Fibra bruta, s/ Sustancia seca	23	26	31
Color ASTA	Mínimo 120	Mínimo 90	Mínimo 70

Debe encontrarse libre de agregados de aditivos o sustancias extrañas.
El agregado de aceites vegetales en una proporción máxima de hasta 2%, deberá estar indicado en el envase.
Queda expresamente prohibido el agregado, en cualquier proporción, de productos o subproductos provenientes de procesos de extracción del *Capsicum annuum L*.

Artículo 1234
Con el nombre de Pimienta blanca, se entienden las bayas maduras maceradas en agua, desecadas y decorticadas del Piper nigrum L, enteras o pulverizadas.
La pimienta blanca, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes condiciones: no tener más de 3,5% de cenizas totales a 500-550°C, de 0,3% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 3%; no menos de 52% de almidón, ni menos de 8% de extracto alcohólico y de 7% de extracto etéreo fijo.

Artículo 1235
Con el nombre de Pimienta inglesa o Pimienta de Jamaica, se entiende el fruto de Pimenta officinalis Berg, entero o molido.
Queda prohibido el expendio de pimienta inglesa bajo el nombre de Flor de Clavo.
La pimienta inglesa en grano o molida debe satisfacer las siguientes condiciones: no tener más de 6% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,4% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 25% de fibra bruta ni menos de 23% de extracto alcohólico; de 8% de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso) y 3% de esencia.

Artículo 1236
Con los nombres de Pimienta Malagueta o Melegueta, Granos de Guinea, Semillas de Paraíso, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del Amomum melegueta Roscoe.

Artículo 1237
La Pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del Piper nigrum L.
La pimienta negra en grano no debe contener más del 5% de pedúnculos y frutos abortados y debe pesar por lo menos 400 g por litro.
La pimienta negra, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes exigencias: no tener más de 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 14% de fibra bruta y no menos de 6,75% de extracto etéreo fijo; de 8% de extracto alcohólico, ni menos de 30% de almidón.

Artículo 1238
Con el nombre de Poleo se entienden las hojas y ramitas frescas o secas del Lippia turbinata Griseb.
Con el mismo nombre y el de Té del Inca, se conocen también las hojas y ramitas frescas o secas del Lippia integrifolia Griseb.

Artículo 1239
Con los nombres de Rábano silvestre, Rábano picante, Rábano rústico, Coclearia de Bretaña, se entiende la raíz sana y limpia de la Cochlearia armoracia L, entera, raspada o triturada, con o sin adición de vinagre.

Artículo 1240
Con el nombre de Romero, se entienden las hojas sanas y limpias del Rosmarinus oficinal L.

Artículo 1241
Con el nombre de Salvia, se entienden las hojas sanas y limpias de la Salvia oficinal L.
Debe responder a las siguientes exigencias: no tener más de 10% de cenizas totales a 500-550°C y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 25% de fibra bruta y no menos de 1% de extracto etéreo.

Artículo 1242
Con el nombre de Tomillo, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas del Thymus vulgaris L.
Deberá responder a las siguientes exigencias: no contener más de 8% de cenizas totales a 500-550°C; 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico a 10% y no menos de 0,5% de esencia.

Artículo 1243
Se entiende por Vainilla, el fruto inmaduro de la Vainilla planifolia Andrews y especies afines.
Deberá expenderse con la indicación de su procedencia (México, Brasil, Borbón, Tahití, Java, etc).
La vainilla debe responder a las siguientes exigencias:
a) No contener más de 30% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C, y 46% de extracto alcohólico; ni menos de 1,5% de vainillina natural, debiendo oscilar el contenido en materias grasas entre 6 y 10%.
b) No estar alterada, mal conservada, agotada, ni contener bálsamos de Tolú o del Perú, ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar ni sustancias extrañas.

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

Artículo 1244
La sustitución parcial o total de la vainilla en cualquier producto alimenticio por vainillina o etilvainillina, se deberá indicar en los rótulos en forma bien visible, así como en los prospectos, anuncios o cualquier otro medio de información:
Aromatizado con vainillina o etil vainillina,
según corresponda.

Artículo 1245
Se entiende por Vainilla azucarada en polvo o Polvo de vainilla azucarada, la mezcla de 75% de azúcar blanco y 25% de vainilla.
Cada uno de los componentes debe responder a las exigencias individuales.

Artículo 1246
Se entiende por Azúcar vainillada, la mezcla de azúcar blanco en polvo con 10% de vainilla.
Debe contener no menos de 0,15% de vainillina natural, estar exenta de vainillina artificial, etilvainillina y cumarina.

Artículo 1247
Se entiende por Vainillina azucarada o Azúcar con vainillina, la mezcla de azúcar blanco en polvo con 0,2 a 1,0% de vainillina.
No deberá contener cumarina.

Artículo 1248
Queda prohibido el empleo de Haba tonca, Haba de Sarrapia (semillas del Dipteryx odorata Willd y especies afines), en cualquier producto alimenticio.

HONGOS COMESTIBLES

Artículo 1249 – (Resolución Conjunta SPReI N° 92/2012 y SAGyP N° 287/2012)
Con la denominación de hongos comestibles, se entiende el cuerpo fructífero de hongos superiores pertenecientes al Reino Fungi (Ascomicetes y Basidiomicetes) silvestres o de cultivo y que frescos, secos o en conserva, se emplean en alimentación humana.
A los efectos de este Código para hongos comestibles se entiende por:
Rotos o aplastados: las partes de hongos que pasen por un tamiz de malla 15 x 15 mm en el caso de hongos frescos y de 5 x 5 mm en el caso de hongos secos.
Carbonizados: los hongos enteros o trozados con vestigios de daño por temperatura elevada en la superficie o quemado.
Con pie desprendido: los pies separados del sombrero.
Dañados por larvas: los que presentan hasta cuatro agujeros producidos por larvas.
Gravemente dañados por larvas: los que tengan más de cuatro agujeros producidos por larvas.
Impurezas minerales: las cenizas insolubles en HCl al 10 %.
Impurezas orgánicas: se entiende por impurezas orgánicas las de origen vegetal, como la presencia de partes de plantas, hojas y agujas de pino.

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

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

Se autorizan los siguientes:

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

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

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

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

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

- Género *Gymnopilus*: Hongos con sombrero carnoso, castaño ferrugineo a amarillento; himenio lamelar, pie robusto, castaño amarillento. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color amarillentas a ferrugineas. Especie: *Gymnopilus pampeanus* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional. La especie *Gymnopilus pampeanus* solamente se debe consumir en vinagre o escabechada.

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

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

- Género *Morchella*: Hongos estipitados, cónicos, con crestas longitudinales que convergen hacia el ápice y trabéculas transversales, pie cilíndrico, blanquecino a leonado. Especies: *Morchella conica, M. elata, M. esculenta, M. intermedia, M. hortensis* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Tuber*: Hongos hipogeos con ascocarpo más o menos redondeado de color típicamente oscuro o más claro, recubierto de pequeñas verrugas. Especies: *Tuber aestivum, T.*

albidum, T. brumale, T. magnatum, T. melanosporum, T. mesentericum T. uncinatum y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

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

- Género *Auricularia*: hongos basidiomicetes auriformes a orbiculados de textura gomosa-gelatinosa.
Especies: *Auricularia auricula, A. fuscosucinea, A. polytricha* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Género *Stropharia*. Especie *Stropharia rugoso-annulata*, comercialmente conocida como "king stropharia", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Hericium*. Especie: *Hericium erinaceus*, comercialmente conocida como "melena de león", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Tremella*. Especie: *Tremella fuciformis*, comercialmente conocida como "silver ear", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Auricularia*. Especie: *Auricularia auricula*, comercialmente conocida como "oreja de cerdo", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Hipsizygus*. Especie: *Hipsizygus ulmarius*, comercialmente conocida como "hongo del olmo", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

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

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

2.1.1) Los hongos contenidos en un mismo envase o recipiente de exposición, deberán ser de la especie indicada en el rótulo. En caso de contener más de una especie, las mismas se deberán indicar en el rótulo.
2.1.2) El número de pie no excederá al de sombreros.
2.1.3) No deberán encontrarse en estado de desarrollo muy avanzado.
2.1.4) Presentarán todas las características que permitan su fácil identificación y reconocimiento.
2.1.5) Estarán en perfecto estado de conservación: sanos, libres de insectos, gusanos o larvas.
2.1.6) Serán de consistencia firme; tendrán el sabor y el aroma propios de la especie.
2.1.7) Se presentarán prácticamente exentos de daños causados por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

	Silvestres	De cultivo
	% Máximos m/m	
Impurezas Minerales	1,0	0,5
Impurezas Orgánicas	0,3	5,0
Dañados por larvas	5,0	1,0
Gravemente dañado por larvas	2,0	0,5
Rotos o aplastados	6,0	6,0

Los hongos frescos podrán presentarse: enteros o trozados.

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

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

Deberán cumplir con las siguientes condiciones:

2.2.1) Los hongos secos contenidos en un mismo envase deberán ser de la especie indicada en el rótulo. En caso de contener más de una especie, las mismas se deberán indicar en el rótulo.
2.2.2) Estarán en perfecto estado de conservación, libres de insectos, gusanos y larvas.
2.2.3) Estarán prácticamente libres de daños producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.
2.2.4) Presentarán el sabor y aromas propios de la especie o especies en caso de mezclas.
2.2.5) El envase será bromatológicamente apto.

Se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Contenido de agua máximo:
- Hongos liofilizados: hasta 6 % m/m
- Hongos desecados o deshidratados (excepto los liofilizados y Shiitake): hasta 12 % m/m

- Shiitake: hasta 13 % m/m

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

c)

	Silvestres	De cultivo
	% Máximos m/m	
Impurezas Orgánicas	0,02	0,02
Impurezas Minerales	2,0	2,0
Dañados por larvas	20,0	1,0
Gravemente dañado por larvas	10,0	0,5
Rotos o aplastados	6,0	6,0
Carbonizados	2,0	2,0

Los hongos secos podrán presentarse:

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

El contenido de agua a 100/105 ºC será:

Hongo seco molido grueso, máximo 13,0 % m/m
Hongo seco molido fino, máximo 9,0 % m/m

Este producto se rotulará Hongos Secos, agregándose las características correspondientes.
Cuando se trate de una mezcla de hongos secos se deberá agregar en el rótulo el vocablo Mezcla, indicando las especies.
Cuando se trate de una mezcla de hongos secos trozados, deberá rotularse: Hongos Secos Mezcla..., llenando el espacio en blanco con el vocablo: Trozados.

Artículo 1249bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 92/2012 y SAGyP N° 287/2012)
Los hongos de cultivo, comestibles y frescos que cumplan con las especificaciones del presente Código, podrán ser sometidos a la acción de la energía ionizante con la finalidad de prolongar su vida útil.
El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del artículo 174 del presente Código.
La dosis de radiación absorbida deberá ser: no menor que 1,0 kGy y no mayor que 3,0 kGy como dosis mínima y máxima respectivamente.
Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

1) Los hongos de cultivo, comestibles y frescos deberán:
i) ser cosechados con grado de madurez comercial.
ii) ser seleccionados, sanos, sin golpes ni manchas.
iii) estar envasados con materiales de envase acordes con lo especificado en el inciso 2) del presente artículo y conservados hasta su irradiación a una temperatura no mayor que 15° C con una humedad relativa ambiente mayor del 90%.
iv) ser irradiados dentro de las 24 horas posteriores a la cosecha.
v) luego de su recolección, no ser objeto de ningún tratamiento previo o posterior a la irradiación que no esté expresamente autorizado en el presente Código.

2) La irradiación y comercialización podrá efectuarse:
i) en envases o envolturas que correspondan a las exigencias de los artículos 184 y 207 del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor.
Los materiales de envase deberán ser bromatológicamente aptos, resistentes a las dosis de radiación empleadas, poseer una permeabilidad selectiva al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que permita el mantenimiento de una atmósfera controlada, asegurando las condiciones de aerobiosis y la vida útil de los hongos irradiados.
Podrán emplearse entre otros, los siguientes materiales:
- Bandejas de poliestireno con envoltura de PVC de 15 a 25 micrones de espesor.
- Bandejas de cartón encerado con envoltura de una película semipermeable de PVC o de Celofán PT, de 15 a 25 micrones de espesor.
ii) en contenedores de distribución provistos de una envoltura que reúna las características previamente señaladas en este inciso. Los envases y/o envolturas no podrán ser objeto de ningún tratamiento previo o posterior a la irradiación, que no esté expresamente autorizado en el presente Código.

3) El rotulado de los envases deberá consignar los requisitos establecidos en el artículo 174, los que correspondan del presente artículo y las siguientes indicaciones con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
a) "Conservar refrigerado" o "Conservar entre 10°C y 15°C".
b) Fecha de Irradiación: (Día, mes, año).

4) Los hongos frescos sólo podrán ser comercialmente irradiados en instalaciones:
i) debidamente licenciadas de acuerdo con lo establecido en el artículo 174 del presente Código.
ii) que posean capacidad operativa adecuada para el cumplimiento de las especificaciones de irradiación consignadas en el presente artículo.

5) Los hongos irradiados deberán ser almacenados con su envase íntegro, en lugar refrigerado a una temperatura no mayor de 15 °C, y con una humedad relativa ambiente mayor del 90%.

Artículo 1250 - (Res 1249, 26.11.81)
"Con la denominación genérica de Conserva de Hongos, se entiende el producto elaborado con hongos comestibles frescos o desecados de las variedades silvestres o de cultivo (Champignones), envasados con un medio apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.
Deberán cumplir las siguientes condiciones:
a) Los hongos contenidos en un mismo envase serán del mismo género, especie y variedad botánica
b) Serán sanos, limpios, libres de insectos, gusanos, larvas, etc
c) No deberán presentar signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos
d) Podrán presentarse enteros o fraccionados en trozos de formas y tamaños razonablemente uniformes
e) La fase líquida podrá ser constituída por: aceites vegetales comestibles, caldo de cocción de hongos o agua, con o sin cloruro de sodio, vinagre, ácidos (cítrico, tartárico, málico, láctico, ascórbico o sus mezclas); edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) en cantidad tecnológicamente adecuada.
f) Se admitirán:

Impurezas minerales		Máx: 0,1% m/m
Impurezas orgánicas		Máx: 0,02% m/m
Daños por larvas	(H. Silvestres)	Máx: 6,0% m/m
	(H. de cultivo)	Máx: 1,0% m/m

Este producto se rotulará: Hongos ... o Champignones ..., según corresponda, llenando el espacio en blanco con la forma de presentación y la denominación del aceite empleado.
En todos los casos por debajo de la denominación deberá figurar con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el género y la especie de hongos.
En cualquier envase, el peso de producto escurrido será de 53,0% del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.
En el rótulo deberá figurar con caracteres o en lugar bien visible, el peso escurrido y en el rótulo, tapa o contratapa: año de elaboración".

Artículo 1251 - (Dec 748, 18.3.77)
"Con las denominaciones y características que siguen, se entienden los productos elaborados con hongos comestibles frescos o desecados, limpios, sanos, exentos en lo posible de daños producidos por insectos, gusanos, larvas y que presenten el aroma y sabor propio de la especie.

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

Impurezas minerales	Máx: 0,3% m/m
Impurezas orgánicas	Máx: 0,05% m/m
Dañados por larvas (H. Silvestres)	Máx: 6,0% m/m
(H. de cultivo)	Máx: 1,0% m/m

Este producto se rotulará: Hongos o Champiñones, según corresponda, ... salado, llenando el espacio en blanco con la forma de presentación. Por debajo de la denominación se consignará el género y la especie.
En cualquier envase, el peso del producto escurrido será de 53,0% del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.
En el rótulo deberá figurar con caracteres y lugar bien visible: peso escurrido.
En el rótulo o en la tapa o contratapa deberá consignarse mes y año de elaboración.

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

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

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

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

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

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

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

Humedad a 100-105°C, Máx: 9,0% m/m

Cloruro de sodio (sal), Máx: 5,0% m/m

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

5. Hongos agrios: Con esta denominación se entiende el producto obtenido por fermentación láctica de los glúcidos solubles en agua salada (cloruro de sodio) de hongos comestibles silvestres o de cultivo: envasado en un recipiente bromatológicamente apto con un medio líquido apropiado, cerrado herméticamente o no y sometido o no a esterilización industrial.
Los hongos empleados deberán ser:
a) Frescos, sanos, limpios, enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes
b) Libres de daño alguno producido por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose hasta un 4,0% m/m de hongos dañados por larvas.
El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

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

Este producto se rotulará: Hongos agrios.
Cuando la fase líquida hubiere sido adicionada de edulcorantes nutritivos, deberá rotularse: Hongos agridulces.
Cuando la fase líquida contenga condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberá rotularse: Hongos agrios u Hongos agridulces, según corresponda, con ... llenando el espacio en blanco con el nombre de las sustancias agregadas.
Si la fase líquida hubiere sido adicionada de conservantes deberá figurar en el rótulo la leyenda Conservante permitido (o sus nombres).
En todos los casos por debajo de la denominación deberá figurar el género y la especie de hongos.
En cualquier envase el peso del producto escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.
En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso escurrido y año de elaboración; este último podrá figurar en la tapa o en la contratapa.

6. Hongos encurtidos: Con esta denominación se entienden los hongos comestibles (silvestres o de cultivo) que después de haber sido curadas en salmuera o haber sufrido una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y pasteurizado.
Los hongos empleados deberán:
a) Ser frescos, sanos, limpios, blanqueados o no, con la cantidad mínima indispensable de anhídrido sulfuroso o sulfitos alcalinos

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

Dañados por larvas: (H. Silvestres) Máx: 6,0% m/m
(H. de cultivo) Máx: 1,0% m/m

c) Ser de la misma especie; textura firme y sin tendencia a deshacerse
d) Ser enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los inc b) y c)
2. La fase líquida será límpida, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que puedan ocurrir durante el almacenado
3. El medio líquido deberá tener una acidez no menor de 2,0% expresada en ácido acético y podrá contener: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimento, aceites esenciales, extractos aromatizantes, en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración
4. La fase líquida podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total proveniente del blanqueado
5. Impurezas minerales, Máx: 0,1% m/m
   Impurezas orgánicas, Máx: 0,02% m/m

Este producto se rotulará: Hongos encurtidos.
Cuando hubieren sido adicionados de edulcorantes nutritivos deberán rotularse: Hongos encurtidos dulces, formando una o dos frases (una por debajo de la otra) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.
Cuando hubieren sido adicionados de condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberán rotularse: Hongos encurtidos u Hongos encurtidos dulces con ...
llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las sustancias agregadas.
Por debajo de la denominación deberá figurar con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la especie y género de hongos contenidos.
En cualquier envase el peso escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.
En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible Peso escurrido y en el rótulo o en la tapa o en la contratapa: año de elaboración.

7. Hongos en vinagre: Con esta denominación se entiende el producto elaborado con hongos comestibles de una o más especies de hongos silvestres o de cultivo, que enteros o fraccionados, crudos o cocidos, se conservan en vinagre en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y pasteurizado.
Los hongos deberán:
a) Ser frescos, sanos, limpios, blanqueados o no con la cantidad mínima indispensable de anhídrido sulfuroso
b) Estar prácticamente libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

Dañados por larvas (H. Silvestres) Máx: 6,0% m/m
(H. de cultivo) Máx: 1,0% m/m

c) Ser enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes
d) Ser de textura firme sin tendencia a deshacerse.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los Inc b), c) y d)
2. El líquido de cobertura será límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenado.
3. La fase líquida deberá tener una acidez no menor de 2,0% expresada en ácido acético y un pH (20°C) no mayor de 3,5.

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

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

5. Impurezas minerales, Máx: 0,1% m/m
   Impurezas orgánicas, Máx: 0,02% m/m

Este producto se rotulará: Hongos en vinagre.
Cuando los hongos sean de dos o más especies se rotulará: Hongos mezcla en vinagre.
Cuando el vinagre no sea de vino deberá declararse su origen como formando parte de la denominación del producto con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.
Cuando se hubieren adicionado de edulcorantes nutritivos deberán rotularse: Hongos en Vinagre Dulce.
Cuando hubieren sido adicionados de condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberá figurar la leyenda: Con... llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias agregadas.
En todos los casos por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad deberá figurar: géneros y especies de hongos contenidos.
En cualquier envase el peso del producto escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.
En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso escurrido y en el rótulo o en la tapa o contratapa: año de elaboración".

Artículo 1252
Se permite el blanqueado de los hongos destinados al consumo, por sulfitación a la dosis estrictamente necesaria, quedando prohibido el blanqueo con sales de estaño.

Artículo 1253
Queda prohibida con fines alimenticios, la venta de hongos venenosos aún cuando hubiesen sido sometidos a cualquier tratamiento destinado a privarlos de sus principios tóxicos.

Artículo 1254
Con el nombre de Trufas o Criadillas de tierra, se entiende el producto constituido por el aparato esporígeno de diversos hongos que se desarrollan bajo tierra.
Deben venderse escrupulosamente lavadas y cepilladas, indicándose en el rótulo si se trata de Trufas negras (maduras), negro violetas, blancas o grises (incompletamente maduras) y el lugar de recolección.

FERMENTOS, LEVADURAS Y DERIVADOS

Artículo 1255
Con la designación de Levadura, se entiende el producto constituido a base de hongos microscópicos (Sacaromicetas).
Pueden tener diferentes orígenes: obtenerse de la fabricación de cerveza, vino, sidra, etc, u obtenerse especialmente en establecimientos destinados a ese fin, donde se cultiva en mostos especiales.
Puede presentarse en varias formas: prensada, seca, para panificación, etc.

Artículo 1256
Con los nombres de Levadura comprimida, Levadura Húmeda, Levadura pastosa, Levadura prensada, Levadura de cereales, Levadura de melazas, se entiende la levadura cultivada en mostos de distinta procedencia, prensada o centrifugada.
Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor sui generis, constituída por células en su mayor parte vivas.
El tenor en agua no excederá de 75 %, las cenizas de 2,5 %, la acidez máxima será equivalente a 5 ml de álcali normal para 100 g y el poder impulsivo (Hayduck-Kusserow) en las

levaduras para panificación será de un litro de anhídrido carbónico en dos horas con respecto a un peso de levadura que contenga 10 g de sustancia seca.
Debe conservarse en heladeras.
Se admite la adición de hasta 10% de almidón.

Artículo 1257 - (Dec 61, 17.1.77)
Suprimido.

Artículo 1258 - (Dec 61, 17.1.77)
"Con la denominación de Levadura de cerveza desamargada, se entiende el producto obtenido por procedimientos adecuados y desecación conveniente de las levaduras de cervecería, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.
Se presentará en forma de gránulos o comprimidos; de color grisáceo; con olor y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.
Para la elaboración de los gránulos o comprimidos podrá utilizarse hasta el 15,0% de: harina, féculas, almidón, azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas.
Este producto se rotulará: Levadura de cerveza desamargada, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.
Se consignará la leyenda Con... llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia utilizada como conglomerante. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar Peso neto y año de elaboración".

Art 1258 bis - (Dec 61, 17.1.77)
"Con la denominación de Extracto de levadura, se entiende el producto obtenido por procesos físicos o bioquímicos adecuados de levadura de cervecería, con o sin la adición de cloruro de sodio; envasado en un recipiente bromatológicamente apto.
Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:
a) Se presentará en forma de una pasta semisólida, de textura lisa y homogénea;
b) Con olor y sabor agradables; sin olores ni sabores extraños.
c) Responderá a la siguiente composición:

Agua a 100-105°C	Máx: 25,0% m/m
Cenizas a 550-550°C	Máx: 18,7% m/m
Nitrógeno total	Mín: 6,7% m/m
Cloruros en NaCl	Máx: 0,75%
Sustancias reductoras	Máx: 0,40% m/m en dextrosa.

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

Artículo 1259 - (Res 153, 15.2.78)
"Con la denominación de Polvos de o para panadería, Polvos para pastelería, Levadura química, Polvos para hornear, se entienden las preparaciones destinadas a producir el levantamiento de la masa elaborada con harina, agua, leche u otras sustancias agregadas, ya sea por la sola acción del calor o la de ésta y la acción recíproca de sus componentes debido al desprendimiento gaseoso.
Las mezclas de las preparaciones estarán constituidas por:
a) Bicarbonato de sodio o bicarbonato de amonio o sus mezclas.
b) Tartrato ácido de potasio o fosfato ácido de calcio o pirofosfato de sodio o fosfato ácido de sodio y aluminio o sus mezclas.
En reemplazo parcial o total de las sustancias mencionadas en b) podrá utilizarse ácidos: cítrico, tartárico, málico, fumárico o sus mezclas y las que a ese mismo efecto apruebe la autoridad sanitaria nacional.

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

A los fines de la normatización para cumplimentar las exigencias establecidas precedentemente, podrán utilizarse las siguientes sustancias diluyentes: Sulfato de calcio, Silicato de calcio, Almidón, Féculas, Harinas, Sulfato de sodio y aluminio y en este caso llevarán la proporción correspondiente de fosfato de calcio.
Estos productos se rotularán en el cuerpo del envase con uno de los nombres indicados en la denominación.
Podrán llevar en el rótulo principal o en otro complementario las indicaciones correspondientes a su forma de uso así como las de su preservación.
En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: Año de elaboración".

Artículo 1260
Se entiende por Extracto de Levadura, el producto obtenido de levaduras de cualquier procedencia mediante plasmólisis y subsiguiente autólisis y cocimiento bajo presión seguido de una concentración final al vacío.
Debe declararse en el rótulo el origen de la levadura utilizada.
Los extractos de levadura deben dar no menos de 75% de residuo seco a 100-105°C y de 9% de nitrógeno total; no más de 25% de cenizas totales a 500-550°C y de 15% de cloruros como cloruro de sodio, todo calculado sobre producto seco.

Artículo 1261
Se entiende por Enzimas o Fermentos, a los catalizadores orgánicos de naturaleza coloidal, termolábiles, de alto peso molecular, específicos, producido por un ser vivo y que pueden actuar dentro o fuera del organismo que los produce.

Artículo 1262
Las enzimas o fermentos deberán presentarse en perfecto estado de conservación, libres de cualquier sustancia tóxica y de gérmenes patógenos; adicionados o no de un vehículo apto para la alimentación (azúcares, cloruro de sodio) u otro previamente autorizado por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1263 – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 3 – E/2017)
El empleo de enzimas o fermentos en la industria alimentaria queda limitado a los casos expresamente indicados por el presente Código y son los siguientes:
a) Carbohidrasas: Amilasas, procedentes de hongos (*Aspergillus oryzae*). Invertasa y lactasa, procedente de levaduras.
Para emplear en productos de panadería u otros a base de cereales; en cervecería; en la elaboración de azúcar invertida, etc.
b) Pectinasas: Procedentes de hongos, frutos y diversas plantas.
Para emplear en la industria de los jugos cítricos, del vino y de zumos vegetales.
c) Proteasas (Protidasas-Peptidasas): Procedentes de hongos, bacterias, plantas o animales (Pancreatina, Pepsina, Triptasa, Labfermento o Cuajo, Ficina, Bromelina, Papaina).
Para emplear en la industria panadera, cervecera, quesera, de la carne y derivados.
d) Enzimas no hidrolíticas (Glucosa-Oxidasa, Glucosa-Dehidrogenasa, Catalasa): Procedentes las primeras de hongos y la ultima de hongos, bacterias y animales.

Para emplear en la industria del queso, de zumos vegetales.
e) Lipasas: Procedentes de hongos o bacterias.
Para emplear fundamentalmente en la industria quesera.
f) Fosfolipasa C proveniente de microorganismos.
Para uso en la industria aceitera.
g) Fosfolipasa A2 producida por fermentación microbiana de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger* para su uso en yema de huevo, huevo entero o sus mezclas, pan (con excepción del pan francés), productos de panadería y pastelería.

SAL Y SALES COMPUESTAS

Artículo 1264
Se entiende con el nombre de Sal, sin agregado alguno, el producto comercialmente puro o purificado, que químicamente se designa con el nombre de cloruro de sodio.
Su origen podrá ser de fuentes naturales (Sal gema o Sal de roca), salinas, sal de evaporación, así como la proveniente de procesos adecuados de recuperación de las industrias que hayan sido autorizadas por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1265
La sal común se presentará y expenderá como Sal Gruesa, Entrefina, o Fina, pudiendo en estos casos existir distintas gradaciones de triturados o molido conforme a las exigencias de los usos a que se la destina.
En todos los casos deberá responder a los siguientes requisitos:
1. Presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.
2. No deberá acusar la presencia de nitratos ni nitritos, ni más de 5 por ciento de agua; el residuo insoluble en agua no excederá de 0,5 por ciento (impurezas).
3. El residuo seco no deberá contener más de 1,4% de sulfatos expresado en sulfatos de calcio, y los tenores en calcio, magnesio y potasio expresados globalmente en cloruros no excederá de 1,0 por ciento.

Artículo 1266
Con la denominación de Sal lavada y/o Purificada, Gruesa, Entrefina o Fina, se entiende la sal común sometida a un proceso de lavado y centrifugado.
Deberá tener un aspecto bien limpio, no contener más de 2% de agua; no más de 0,3% de residuo insoluble en agua (impurezas); no más de 0,7% de sulfatos calculados como sulfato de calcio; ni más de 0,5% en total de calcio, magnesio y potasio, calculados como la suma de sus cloruros, todo expresado sobre residuo seco.

Artículo 1267
Se entiende por Sal fina corrediza o Sal para mesa, la sal bien molida o la que se obtenga por el sistema de evaporación, con cristales que pasen por el tamiz IRAM 420 micrones y sea retenida en su mayor parte por el tamiz IRAM 125 micrones, tolerándose hasta no más de 10% de sal impalpable.
Debe satisfacer las mismas exigencias establecidas en calidad de la sal común, excepto en su contenido en agua que no será mayor de 0,5% y el residuo insoluble en agua no será superior a 0,3%.

Artículo 1268

Con la denominación de Sal impalpable purificada, se entiende el producto elaborado por la molienda de la sal fina purificada y seca que pase íntegramente por el tamiz malla IRAM 177 micrones.
Debe responder a las siguientes condiciones:
El contenido en agua no mayor de 0,5% a 100-105°C;
El residuo insoluble en agua (impurezas) no mayor de 0,3%; los sulfatos calculados en sulfato de calcio, no mayores de 0,7 por ciento;
y el total de calcio, magnesio y potasio calculados como cloruros no será superior a 0,5%.
Todos estos valores serán considerados sobre sustancia seca.

Artículo 1269
Con la denominación de Sal impalpable común, se entiende el producto que se obtenga de la elaboración de la sal fina, seca y que pase íntegramente por la malla IRAM 177 micrones.
Debe responder a las siguientes condiciones: el contenido en agua a 100-105°C no será superior a 0,5%; las sustancias insolubles en agua (impurezas) no mayores de 0,5%; los sulfatos expresados en sulfato de calcio no superiores a 1,4% y el total de calcio, magnesio y potasio calculados como cloruros no superiores a 1,0%.
Todos estos valores serán considerados sobre sustancia seca.

Artículo 1270 - (Res 153, 15.2.78)
Suprimido.

Artículo 1271
Con la designación de Capping salt, se entiende la sal gema de gran pureza (99,5% de cloruro de sodio) que se presenta en cristales transparentes.
La sal gema impura, blancuzca o grisácea que contenga no menos de 96% de cloruro de sodio y no más de 0,05% de sulfatos calculados como sulfato de calcio, podrá expenderse para la alimentación de animales únicamente, debiendo acompañarse de la correspondiente certificación veterinaria oficial.

Artículo 1272 - (Res 153, 15.2.78)
"Toda sal (cloruro de sodio) que se expenda para consumo humano, deberá contener una parte de yodo en treinta mil partes de sal, aceptándose una variación en más o en menos de hasta el 25,0%. La sal yodada se deberá elaborar por enriquecimiento homogéneo con una de las siguientes sales:
a) Yodato de potasio, que en estado seco deberá tener una granulación que pase por malla 100.
b) Yoduro de sodio o de potasio y en este caso, la sal deberá ser adicionada de fijadores de yodo, los que previamente deberán ser permitidos por la autoridad sanitaria nacional.
La sal destinada a uso industrial, alimentario o no, así como la destinada a uso farmacéutico, queda excluída de la obligación mencionada precedentemente y en estos casos deberá consignarse en el rótulo la leyenda Uso Industrial o Uso Farmacéutico (según corresponda).
La sal de mesa podrá ser adicionada de:

1. Antiaglutinantes: silicato de calcio, silicato de magnesio, silico aluminato de sodio, fosfato tricálcico, carbonato de magnesio, aisladamente o en mezclas en cantidad no mayor de 2,0%.
   Los antiaglutinantes mencionados precedentemente podrán ser reemplazados por no más de 1,5% de sílice (dióxido de silicio, sílica aerogel) o por hasta el 3,0% de almidón.
   El empleo de antiaglutinantes implica la obligatoriedad de su declaración en el rótulo principal, en forma cualitativa con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
2. Aceites esenciales y/o esencias artificiales hasta el 1,0%.
3. Apio, orégano, cebolla, ajo u otras sustancias de origen vegetal permitidas, deshidratadas y finamente molidas, en cantidad no mayor de 15,0%.

Cuando se elaboren con las sustancias mencionadas en 2) deberán rotularse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: Sal con esencia de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia y si ésta fuere artificial o una mezcla de esencias naturales y sintéticas, se rotulará: Sal con esencia artificial de... o Sal con esencia imitación a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.
Cuando se elaboren con las sustancias mencionadas en 3) deberán rotularse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: Sal con... llenando el espacio en blanco con el nombre común de la sustancia vegetal utilizada.
En el rótulo de los envases, en la tapa o en la contratapa se deberá consignar: año de elaboración".

Artículo 1273
La Secretaría de Estado de Salud Pública de la Nación **(Dec 4277, 12.6.67)** queda facultada para coordinar y convenir con las autoridades provinciales una concentración de yodo distinta a la dispuesta, cuando las circunstancias lo requieran, así como también con la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación, en relación a la sal destinada a uso alimentario animal.

Artículo 1274
Queda prohibida la elaboración, tenencia y comercialización de sal no yodada con destino al uso alimentario humano o animal en las zonas calificadas como endémicas, quedando excluídas de estas obligaciones las calificadas como no endémicas.

Artículo 1275
Todos los envases que contengan sal deberán ser nuevos, de primer uso únicamente y llevar la inscripción siguiente: Sal enriquecida para uso alimentario humano: Ley Nacional N° 17.259.

Art 1276 - (Res 153, 15.2.78)
Suprimido.

Art 1277 - (Res 153, 15.2.78)
Suprimido.

Art 1278 - (Res 153, 15.2.78)
Suprimido.

SALSAS, ADEREZOS O ALIÑOS

Artículo 1279 - (Dec 748, 18.03.77)
"Con la denominación de Salsa, Aderezo o Aliño, se entienden los productos elaborados que se utilizan para modificar el sabor y/o aroma de ciertos alimentos o preparaciones alimenticias o coquinarias.
Para su elaboración podrán utilizarse:
a) Alimentos de origen animal y/o vegetal contemplados en el presente Código.
b) Especias o condimentos, extractos aromatizantes, aceites esenciales, cloruro de sodio.
c) Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel.
d) Jugos vegetales, vinagres, ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico o sus mezclas.

e) Gelificantes permitidos por el presente Código y en cantidad máxima de 0,5% en el producto terminado.
f) **(Res 1326, 20.07.88)** "Como antioxidantes, ácido l-ascórbico (o su sal sódica), máx 500 mg/kg de producto terminado (sin declaración en el rótulo) o ácido eritórbico (o su sal sódica), máx 500 mg/kg de producto terminado (con declaración en el rótulo)".
g) Exaltadores del sabor y aroma en cantidad máxima de 0,5% en el producto terminado.
h) Colorantes naturales admitidos por el presente Código y en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración.
i) Sal disódico-cálcica del ácido etilendiamino-tetracético (Edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 ppm) y/o ácido sórbico en cantidad de hasta 800 mg/kg (800 ppm) o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:
1. Cada uno de los componentes y aditivos deberá responder a las características de identidad y pureza que le son propias.
2. No presentarán signos de alteración producidos por agentes químicos o biológicos.
3. Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos.
4. Las salsas, aderezos o aliños no definidos taxativamente en el presente Código deberán consignar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible: componentes; conservantes; colorantes; exaltadores del sabor y/o aroma (si correspondiere); peso neto y año de elaboración.
Estos productos podrán rotularse con nombres de fantasía o en su defecto como: Salsa, Aderezo o Aliño a base de ..., cuando correspondiere".

Artículo 1280 - (Resolución Conjunta SPReI N° 287/2013 y SAGyP N° 423/2013)
Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5,0% de huevo entero o líquido o su equivalente en huevo entero, desecado/en polvo o en no menos de 2,5% de yema de huevo fresca o líquida o su equivalente en yema de huevo desecada/en polvo; sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin: condimentos, cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), envasada en un recipiente bromatológicamente apto.
Podrá contener los aditivos permitidos según el Reglamento Técnico Específico de Aditivos para Mayonesa.

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

Parámetro	Criterio de aceptación	Técnica
Enumeración de Enterobacterias NMP/g	n=5, c=2, m=10 $M=10^2$	ISSO 21528-1: 2004 ICMSF
Salmonella spp.	n=5, c=0, Ausencia/25 g	ISO 6579:2002, Co: 2004 BAM-FDA: 2011 USDA-FSIS: 2011

Recuento de hongos y levaduras UFC/g	n=5, c=2, m=10 $M=10^2$	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA: 2001, APHA: 2001

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

Artículo 1281 - (Dec 748, 18.3.77)
"Con la denominación de Salsa o Aderezo a base de mayonesa, se entiende el producto elaborado con mayonesa, con o sin gelificantes admitidos por el presente Código y envasada en un recipiente bromatológicamente apto.
Podrá contener:
a) Los ingredientes establecidos en los puntos a), b) c) y d) del Artículo 1280.
b) Gelificantes admitidos en una proporción máxima de 0,5%.
Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:
1. Las establecidas en los puntos 1), 2), 3), 5) y 6) del Artículo 1280.
2. El extracto etéreo (éter-etílico) estará comprendido entre 40 y 70 por ciento.

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

Artículo 1282 - (Dec 748, 18.3.77)
"Podrán elaborarse salsas, aderezos o aliños en forma de una emulsión de aceite vegetal comestible con emulsificantes admitidos, sazonada con vinagres y/o jugo de limón con o sin especias o condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes y envasada en un recipiente bromatológicamente apto.
Podrán contener:
a) Los ingredientes mencionados y en las cantidades establecidas en los puntos: a), b), c) y d) del Artículo 1280.
b) Los emulsificantes permitidos por el Artículo 550 y en las proporciones allí establecidas con respecto a la materia grasa.
c) Colorantes beta caroteno natural o sintético, cantaxantina, apocarotenal, apocarotenatos, cúrcuma, rocú o sus mezclas en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración.
Deberán cumplimentar las condiciones establecidas en los puntos 1, 2, 4, 5, 6 del Artículo 1280.
Este producto se rotulará: Salsa, Aderezo o Aliño... llenando el espacio en blanco con el nombre de fantasía u otro vocablo apropiado.
Queda prohibido el uso de letras, sílabas o cualquier otra expresión que por su grafía y/o fonética sugieran la palabra Mayonesa así como la de Mayonesa sin huevo.
En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible (si correspondiere) Colorante permitido, Conservante permitido.
Si se hubieran adicionado exaltadores del sabor y/o aroma deberá consignarse en la forma mencionada precedentemente Con... llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente.
Con caracteres y en lugar bien visible se consignará peso neto y fecha de elaboración (mes y año)".

Artículo 1283

Queda permitida la adición a los alimentos como reforzadores o modificadores de las cualidades sápido-aromáticas (exaltadores de aroma), de glutamato monosódico, inosinato disódico y guanilato disódico, aislados o en mezclas de acción sinérgica.

Artículo 1284 - (Dec 748, 18.3.77)

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

Podrá contener:

a) Cloruro de sodio.

b) Especias o condimentos; aceites esenciales; extractos aromatizantes.

c) Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel.

d) Aceite vegetal comestible.

e) Gelificantes admitidos por el presente Código y en cantidad máxima de 0,5% sobre el producto terminado.

f) Exaltadores del sabor y/o aroma en cantidad máxima de 0,5%.

g) Sal disódico cálcica del ácido etilendiamino-tetracético (Edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 ppm) y/o hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio.

h) Acido l-ascórbico (como antioxidante sin declaración en el rótulo) hasta 500 mg/kg (500 ppm).

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Será de consistencia semisólida, de textura lisa y uniforme.
2. Presentará una coloración roja intensa propia del tomate maduro.
3. Tendrá reacción ácida y el pH a 20°C será no mayor de 4,3.
4. **(Res MSyAS n° 538, 2.08.94)** "El extracto seco libre de cloruro de sodio no será menor de 33,0%.
5. No deberá contener sustancias colorantes agregadas.
6. En la dilución de 8,37% de residuo seco libre de cloruro de sodio y de cenizas de sólidos solubles, no presentará más de 40% de campos positivos de mohos (Howard-Stephenson).

Este producto se rotulará: Ketchup o Catsup, cuando contenga edetato disódico cálcico y/o ácido sórbico, deberá consignarse la leyenda Conservante permitido en lugar y con caracteres bien visibles.

Cuando contenga exaltadores del sabor y/o aroma deberá declararse Con ... llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente.

Deberá figurar en el rótulo con caracteres y lugar bien visible: peso neto y año de elaboración".

Artículo 1285 - (Dec 748, 18.3.77)

"Con la denominación de Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassica nigra L, Brassica juncea Hooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Para su elaboración y según el tipo, podrán utilizarse:

a) Vinos, vinagres, cervezas.

b) Acidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, o sus mezclas.

c) Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas; miel.

d) Aceites vegetales comestibles.

e) Almidones: almidón modificado, féculas en cantidad máxima de 1,0 por ciento o en su reemplazo hasta 0,5% de gelificantes (excluída la gelatina) sobre producto terminado.

f) Especias o condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes (según el tipo).

g) Colorantes naturales, admitidos por el presente Código. Se admitirá la coloración con tartrazina única y exclusivamente en la mostaza preparada con Sinapis alba.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Se presentará en forma de una pasta semisólida; de textura lisa y uniforme (con las excepciones que se establecen); con sabor picante agradable.
2. De color variable según el tipo.
3. Acidez total en ácido acético, Mín: 1,0%.
4. El extracto seco libre de cloruro de sodio, grasas y edulcorantes, deberá responder a los siguientes valores:

Nitrógeno total	Mín: 5,0%
Glúcidos totales (en almidón)	25,0%
Fibra bruta	Máx: 12,0%

A - Tipo Francés: Elaborada con harina de Brassica nigra y/o B. juncea, tamizadas; vinagre; vino; cloruro de sodio; especias o condimentos de los cuales no menos del 15,0% deberá ser Estragón.
Podrá presentarse en varios colores:
Amarilla: coloreada con Cúrcuma
Verde: coloreada con Clorofila
Roja: coloreada con jugo de remolacha
Violácea: por el vino tinto
Responderá a la siguiente composición particular:
Extracto seco (libre de sal, grasas y edulcorantes), Mín 28,0%
Fibra bruta, Máx: 2,0%
Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Francés.
Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar Peso neto y año de elaboración.

A1 - Tipo Alsacia o Tipo Lorena: Elaborada exclusivamente con Sinapis alba.
Deberá contener los mismos ingredientes, presentar las mismas características y composición que la Mostaza Tipo Francés.
Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Alsacia o Tipo Lorena.
Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y año de elaboración.

A2 - **(Res 101, 22.02.93)** "Tipo Dijón: Elaborada con harina de Brassica nigra, B. juncea, Sinapis alba o sus mezclas; vinagre y cloruro de sodio.
Responderá a la siguiente composición particular:
Extracto seco total (comprendidos sal, grasas y edulcorantes): Mín 28,0%
Fibra bruta: Máx 2,0%
Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Dijón. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y fecha de duración mínima".

B - Tipo Americano: Elaborada con harina de Brassica nigra, B. juncea, Sinapis alba o sus mezclas; vinagre de alcohol, cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos y uno o varios condimentos o especias.
Responderá a las exigencias establecidas por el presente.
Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Americano. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y año de elaboración.

C - Tipo Alemana: Elaborada con harina de Brassica nigra, B. juncea, Sinapis alba o sus mezclas; vinagre, cloruro de sodio, especias, debiendo contener ajo y cebolla; cerveza.

Presentará una puntuación más o menos fina por las especias molidas y responderá a la composición establecida en el presente.
Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Alemana.
Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y año de elaboración".

Artículo 1286
Se entiende por Mostaza o Mostarda de Cremona, el condimento preparado con frutas u hortalizas cándidas o no, puestas en un jarabe de azúcar o dextrosa que contiene harina de mostaza, aromas y otras sustancias de uso permitido.

Artículo 1287
Se entiende por Chimichurri o Adobo Criollo, el aliño más o menos espeso elaborado a base de vinagre; con o sin ácido tártrico o cítrico; sal, laurel, albahaca, orégano, ají u otros condimentos molidos en partículas más o menos finas.

Artículo 1288
Se entiende por Salsa de anchoas, la preparada a base de pasta de anchoas, sal, vinagre, cerveza, con diversos condimentos (ají, orégano, albahaca, etc) envasados y tratados en forma conveniente.

Artículo 1289
Se entiende por Salsa tártara, el producto elaborado a base de mayonesa, con adición de mostaza, huevos duros picados, alcaparras y pepinos en trozos pequeños, envasados en recipientes adecuados.

Artículo 1290
Se entiende por Tucos, las salsas destinadas a condimentar pastas, elaboradas con distintos vegetales (tomate, zanahoria, cebolla, perejil, laurel, ajo, ají molido, pimiento, etc), con o sin carne y aditivos autorizados; envasados en recipientes aptos y posteriormente cerrados herméticamente y esterilizados en forma industrial.

Artículo 1291
Se entiende por Salsa criolla, el producto elaborado a base de cebolla, tomate, ají verde, ajo, perejil, perfectamente sanos y limpios, cortados en trozos finos, con agregado de sal, pimienta, aceite, con o sin otros condimentos y vinagre en cantidad suficiente para el que el producto terminado presente un pH inferior a 4,5.
Envasado y tratado en forma conveniente para evitar su alteración.

SUSTANCIAS AMARGAS

Artículo 1292
Con la denominación genérica de Sustancias amargas, se entienden los vegetales no nocivos, o sus extractos o principios activos a los que se les atribuye propiedades aperitivas.

Artículo 1293

Se consideran sustancias amargas nocivas y por lo tanto prohibidas para uso en la industria alimentaria:
1. Las que contienen alcaloides: Adormidera, Belladona, Cebadilla, Coca, Estramonio, Habas de San Ignacio, Nuez vómica, etc.
2. Las que contengan principios irritantes, drásticos o purgantes: Ajenjo, Aloe, Cantáridas, Coca de Levante, Coloquíntida, Granos de paraíso, Ruda, excepto en los casos expresamente permitidos en el presente Código.

Artículo 1294
Se consideran Sustancias amargas de uso permitido a las que a continuación se definen:
1. Achicoria: Raíz de la planta Cichrumintybus L, limpia, desecada, triturada.
No debe contener más de 15% de agua determinada a 100-105°C; ni más de de 10% de cenizas a 500-550°C para la achicoria en granos, de 12% para la achicoria en polvo, ni menos de 60% de materias solubles.
2. **(Res 1993, 23.09.88)** "Cálamo aromático: Rizoma pelado y seco del Acorus calamus L en sus variedades diploide (americana), triploide (europea) o hexaploide (kashmir).
Queda prohibido el uso en productos alimenticios de la variedad tetraploide (indiana).
Los rizomas no deben contener más del 1% de cenizas totales a 500-550°C. El cálamo pelado no debe dar más de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y el no pelado no más del 2%. EXCLUSIVAMENTE PARA EL USO EN APERITIVOS".
3. Angostura: Corteza de Gallipea officinalis Hancock (G. cusparia A St Hill).
Las cortezas en su cara interna con una gota de ácido nítrico concentrado no deben tomar color rojo sangre (Falsa Angostura, Storychnus nux vomica).
4. Cardo Santo o Cardo bendito: Es la parte aérea, seca del Cnicus benedictus L.
No debe presentar signos de alteración por mohos ni dar más de 20% de cenizas a 500-550°C.
5. Cuasia: Leño de la Picrasma excelsa (Schwartz) Planchon, conocida también como Cuasia de Jamaica o Cuasia del Surinam o Quassia amara L.
No debe dar más de 8% de cenizas a 500-550°C.
6. Centaurea menor: Sumidad florida seca de centaura (Centaurium umbelatum Gilibert).
No debe dar más de 8% de cenizas a 500-550°C.
7. Colombo: Raíz desecada y cortada en rodajas del Jateorhiza palmata (Lamarck) Miers (Menis permaceace).
No debe dar más de 8% de cenizas a 500-550°C.
8. Genciana: Raíces y rizomas desecados del Gentiana Lutea L.
No debe dar menos de 30% de extracto acuoso y no más de 6% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.
9. Lúpulo: Inflorescencia femenina del Humulus lupulus L.
No debe presentar más de 5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.
10. Naranja amarga o Cáscara de naranja amarga: Epicarpio desecado del fruto maduro o casi maduro del Citrus aurantium L.
No debe dar más de 7% de cenizas a 500-550°C.
11. Quina: Raíz o corteza desecada de varias especies del género Cinchona: C. calisaya (Quina amarilla), C. succirubra (Quina roja) y C. ledgeriana.
No debe contener más de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

SUSTANCIAS ESPUMIGENAS

Artículo 1295
Se entiende por Sustancias espumígenas o afrógenas, las que tienen la propiedad de producir una espuma persistente.

Artículo 1296

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

Artículo 1297
Se consideran Sustancias espumígenas nocivas, y por lo tanto de uso prohibido en alimentos y bebidas, las que contengan principios de acción terapéutica o tóxica.

SUSTANCIAS AROMATIZANTES

Ver Capítulo XVIII del CAA, RESOLUCIÓN GMC N° 046/93 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ADITIVOS AROMATIZANTES/ SABORIZANTES" **modificada por** RESOLUCIÓN GMC N° 10/06 **incorporada por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 37/2007 y N° 73/2007.**

Artículo 1298
Con la denominación genérica de Aditivos aromatizantes o Saborizantes, se entienden los preparados que contienen los principios sápido-aromáticos de una planta o parte de ella y las sustancias artificiales de uso permitido, capaces de actuar sobre los sentidos del gusto y olfato, reforzando el propio del alimento o comunicándoles un sabor y/o aroma determinados.

Artículo 1299
A los efectos de este Código se consideran aditivos aromatizantes-saborizantes:
1. Las Esencias Naturales o Aceites Esenciales.
2. Los Extractos.
3. Los Bálsamos, Oleorresinas y Oleogomorresinas.
4. Los Compuestos Aislados de Esencias Naturales o de Extractos.
5. Los Compuestos Químicos Sápido-Aromáticos Sintéticos o Artificiales.

Artículo 1300
Se entiende por Esencia Natural o Aceite Esencial, el producto volátil de origen vegetal obtenido por un proceso adecuado (arrastre con vapor de agua, expresión, destilación a presión reducida, etc).
Los aceites esenciales o esencias naturales autorizados para su empleo en la industria alimentaria son los que se indican a continuación y deben responder a las siguientes características:
1. Esencia de Ajo (Allium sativum L):
Obtenida de los bulbos triturados
Líquido de color amarillo rojizo y de olor fuerte característico
Densidad relativa a 20/20°C: 1.040 a 1.090
Indice de refracción a 20°C: 1.5590 a 1.5790
Disulfuro de alilo: aproximadamente 60 %

2. Esencia de Albahaca (Ocimun basilicum L):
Obtenida de las plantas en flor
Líquido de color amarillo-pálido y de olor a especia
Densidad relativa a 20/20°C: 0.940 a 0.990
Indice de refracción a 20°C: 1.512 a 1.518
Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a +2°
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 4 vol máx

Indice de acidez, mg KOH/g, Máx: 1
Indice de éster mg KOH/g: 4 a 10
Indice de éster después de acetilación, mg KOH/g: 25 a 45
(Estos valores corresponden al Aceite de Albahaca tipo Isla Reunión)

2.1. **(Res 5210, 29.12.72)** "Esencia de Bois de Rose:
Obtenida por destilación, con vapor de la madera Aniba rosaeodora, var amazónica Ducke
Líquido incoloro o amarillo pálido, con olor canforado floral agradable
Soluble en aceites y propileneglicol
Peso específico a 20°/20°C: 0.871 a 0.892
Peso específico a 25°/25°C: 0.868 a 0.889
Desviación polarimétrica a 20°C: -4° a +6°
Indice de refracción a 20°C: 1.4620 a 1.4700
Destilación: no menos de 70% debe destilar entre 195° y 205°C.
Aromatizante
FCC

3. Esencia de Alcaravea (Carum carvi L):
Obtenida de las semillas
Líquido incoloro recién destilado, que amarillea con el tiempo
Olor anisado potente
Densidad relativa a 20/20°C: 0.910 a 0.918
Indice de refracción a 20°C: 1.4840 a 1.4890
Desviación polarimétrica a 20°C: +70° a +80°
Solubilidad en alcohol de 80°, Mín: 2 vol, máx 10 vol
CARVONA: 50 a 60% (Método IRAM 18.519, sulfito neutro de sodio).

4. Esencia de Almendras Amargas (Prunus amygdalus Batsch var amara) (De Candolle), Focke (Familia Rosaceae) (Amygdalus communis L var amara). Prunus armeniaca L
Obtenida por destilación en corriente de vapor previa maceración con agua destilada, de las almendras maduras desecadas, desprovistas del aceite fijo, de las variedades citadas y de otras que contienen el glucósido amigdalina, y purificación ulterior para privarla del ácido cianhídrico
Líquido incoloro y neutro (cuando es recientemente obtenido) que por acción del tiempo se vuelve de color amarillo y de reacción ácida frente al tornasol (ácido benzoico); con olor y sabor característicos
Densidad relativa a 20/20°C: 1.044 a 1.054
Indice de refracción a 20°C: 1.5410 a 1.5460
Desviación polarimétrica a 20°C: 0 a +0,10°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol máx
Indice de acidez, mg KOH/g, Máx: 8
ALDEHIDO BENZOICO: 95% mín, Método IRAM 18.515
Acido cianhídrico: negativo (Ensayo Farm. Nac. Argentina, V Edición)".

4.1. **(Res 5210, 29.12.72)** "Esencia de Ambretee:
Obtenida por refinación del aceite obtenido por destilación con vapor, de las semillas parcialmente desecadas del Hibiscus abelmoschus L
Líquido de color amarillo claro o ámbar
Peso específico a 20°/20°C: 0.901 a 0.923
Peso específico a 25°/25°C: 0.898 a 0.920
Indice de ácido, Máx: 3
Desviación polarimétrica a 20°C: -2,5° a +3°
Indice de refracción a 20°C: 1.4680 a 1.4850
Indice de saponificación: 140 a 200
Aromatizante
FCC"

5. Esencia de Angélica (Raíz):

Obtenida de las raíces de la Angelica archangelica L Líquido transparente de color castaño-amarillento a oscuro, olor almizclado y aromático
Densidad relativa a 20/20°C: 0.854 a 0.884
Indice de refracción a 20°C: 1.4735 a 1.4870
Desviación polarimétrica a 20°C: 0 a +45
Solubilidad en alcohol de 90°, Mín: 1
Indice de acidez, mg KOH/g, Máx: 7
Indice de ésteres mg KOH/g: 10 a 65

6. Esencia de Angélica (Semilla):
Obtenida de la semilla fresca de la Angelica archangelica L
Líquido transparente, ligeramente amarillo y olor característico
Densidad relativa a 25/25°C: 0.853 a 0.876
Indice de refracción a 20°C: 1.4800 a 1.4880
Desviación polarimétrica a 20°C: +4 a +16
Solubilidad en alcohol de 90°, Máx: 4
Indice de acidez, mg KOH/g, Máx: 3
Indice de éster mg KOH/g: 14 a 32

7. Esencia de Anís (Pimpinella anisum L) (Umbelliferae):
Obtenida del fruto maduro desecado
Líquido incoloro o amarillo pálido o masa cristalina blanca;con olor característico del anís y sabor aromático algo dulce
Densidad relativa a 20/20°C: 0.980 a 0.990
Indice de refracción a 20°C: 1.5520 a 1.5600
Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +2°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol máx
Punto de congelación: 15° a 18°C
ANETOL: 80% mín, 90% máx.

8. Esencia de Apio (Apium graveolens L):
Obtenida de las semillas
Líquido de color amarillo pálido a ligeramente castaño, de olor agradable característico
Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.913
Indice de refracción a 20°C: 1.4780 a 1.4898
Desviación polarimétrica a 20°C: +48 a +78
Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 6 a 8 vol (generalmente con turbiedad)
Indice de acidez, mg KOH/g, Máx: 4
Indice de éster mg KOH/g: 30 mín, 72 máx.

9. Esencia de Azahar (Ver Esencia de Neroli)

10. Esencia de Badiana (Anís estrellado): Illicium verum Hooker
Obtenida del fruto maduro, desecado
Líquido a temperatura superior a 18°C de color amarillo pálido y olor aromático anisado
Densidad relativa a 20/20°C: 0.979 a 0.987
Indice de refracción a 20°C: 1.5525 a 1.5560
Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +1°
Solubilidad en alcohol etílico de 85°: 5 vol mín, 7 vol máx
Punto de congelación: 15 a 18°C
ANETOL: 85% mín, 90% máx

11. Esencia de Canela (Ceylan) (Cinnammomun zeylanicum Nees):
Obtenida de la corteza del canelero de Ceylan
Líquido de color amarillo claro, que se obscurece con el tiempo; de olor fuerte aromático característico y sabor al principio dulce y aromático y luego acre y picante
Densidad relativa a 20/20°C: 1.020 a 1.040

Indice de refracción a 20°C: 1.5810 a 1.5910
Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -1°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 3 vol
ALDEHIDO CINAMICO: 65% mín, 75% máx v/v, Método sulfito neutro de sodio IRAM 18.539.

12. Esencia de canela (China) (Cinnammomun cassia Nees):
Obtenida de las hojas y ramas jóvenes del canelero de China
Líquido de color castaño rojizo a pardo obscuro y de olor especiado característico
Densidad relativa a 20/20°C: 1.055 a 1.070
Indice de refracción a 20°C: 1.6000 a 1.6060
Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +6°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°, 3 vol
ALDEHIDO CINAMICO: 70% mín, 90% máx v/v, Método sulfito neutro de sodio IRAM 18.545.

12.1 **(Res 5210, 29.12.72)** "Esencia de Cananga:
Obtenida por destilación de las flores de Cananga odorata Hook
Líquido amarillo claro a obscuro, con fuerte olor floral
Soluble en aceites
Prácticamente insoluble en glicerol y propilene glicol
Peso específico a 20°/20°C: 0.907 a 0.923
Peso específico a 25°/25°C: 0.904 a 0.920
Desviación polarimétrica a 20°C: -15° a -20°
Indice de refracción a 20°C: 1.4950 a 1.5050
Indice de saponificación: 10 a 40
Aromatizante
FCC

13. Esencia de Cardamomo:
Obtenida de los frutos de la Elettraria cardamomum Maton
Líquido transparente, amarillo-verdoso, olor picante y alcanforado
Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.936
Indice de refracción a 20°C: 1.4620 a 1.4680
Desviación polarimétrica a 20°C: +22° a +41°
Indice de acidez, mg KOH/g, Máx: 3
Indice de éster mg KOH/g: 92 a 150
Solubilidad en alcohol de 70°, Máx: 5

14. Esencia de Cebolla (Allium cepa L):
Obtenida de los bulbos
Líquido de color amarillo ámbar a pardo, de olor fuerte y pungente característico
Densidad relativa a 20/20°C: 1.047 a 1.138
Indice de refracción a 20°C: 1.5370 a 1.5695
Desviación polarimétrica a 20°C: +1° a +4°
Solubilidad en alcohol de 95°: no completamente soluble en 10 vol.

15. Esencia de clavo (Clavo de olor) (Eugenia caryophyllata Thunb):
Obtenida de los botones florales desecados
Líquido incoloro o amarillento, cuando es recién destilado, que se obscurece con el tiempo
Olor fuerte aromático y sabor picante y acre
Densidad relativa a 20/20°C: 1.040 a 1.065
Indice de refracción a 20°C: 1.5280 a 1.5380
Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -1°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol mín
EUGENOL: 85% mín, 93% máx v/v, IRAM 18.514

16. Esencia de Comino (Cuminum Cyminum L):
Obtenida de las semillas

Líquido transparente, de color amarillo ámbar o amarillo obscuro y de olor fuerte característico
Densidad relativa a 20/20°C: 0.908 a 0.928
Indice de refracción a 20°C: 1.5010 a 1.5060
Desviación polarimétrica a 20°C: +3° a +8°
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 4 vol mín, 8 vol máx
ALDEHIDO CUMINICO: 45% mín, 52% máx p/p

17. Esencia de Coriandro (Cilandro) (Coriandrum sativum L):
Obtenida de las semillas
Líquido incoloro o de color amarillo claro; con olor y sabor particulares
Densidad relativa a 20/20°C: 0.860 a 0.880
Indice de refracción a 20°C: 1.462 a 1.476
Desviación polarimétrica a 20°C: +5° a +13°
Solubilidad en alcohol de 70°: 3 vol mín
Indice de acidez KOH mg/g, Máx: 5
Indice de éster KOH mg/g, Máx: 22
LINALOL: 65 a 70%, IRAM 18.513

17.1. **(Res 1228, 28.5.75)** "Esencia de Enebro:
Aceite volátil obtenido por destilación de los frutos maduros y secos del Juniperus communis L var erecta Pursh.
Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento o verdoso; con olor característico y sabor aromático amargo; soluble en aceites fijos y aceite mineral; insoluble en glicerina, propileneglicol
Desviación rotatoria: -15° a 0°
Indice de refracción a 20°C: 1.474 - 1.484
Peso específico: 0,854 - 0,879
Aromatizante
FCC".

18. Esencia de Estragón:
Obtenida de las plantas de la Artemisia dracunculus L
Líquido transparente, amarillo pálido o verdoso, olor aromático anisado
Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.943
Indice de refracción a 20°C: 1.5100 a 1.5180
Desviación polarimétrica a 20°C: +2° a +6°
Indice de acidez mg KOH/g, Máx: 13.0

19. Esencia de Eucalipto (Eucaliptus globulus Labillardiere)
Obtenida de las hojas superiores frescas
Densidad relativa a 20/20°C: 0.905 a 0.926
Indice de refracción a 20°C: 1.458 a 1.470
Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a +12°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 1 vol mín, 4 vol máx
Cineol (Eucaliptol): 60% p/p, Método ortocresol IRAM 18.518.

20. Esencia de Eucalipto (Farm. Nac. Argentina):
Obtenida por rectificación de la ESENCIA DE EUCALIPTO
Ensayos de identificación y de pureza, según Farm. Nac. Argentina, V Edición.
CINEOL (EUCALIPTOL): 75% mín, 85% máx

21. Esencia de Hinojo (Foeniculum vulgare Miller y variedades de cultivo):
Obtenida de los frutos
Líquido incoloro o amarillento, con olor particular y sabor primero dulce, luego amargo y un tanto alcanforado
Densidad relativa a 20/20°C: 0.960 a 0.977
Indice de refracción a 20°C: 1.528 a 1.538

Desviación polarimétrica a 20°C: +6° a +24°
Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 1 vol máx
Punto de congelación: 5°C a 10°C.

22. Esencia de Jengibre (Zingiber oficinal Roscoe):
Obtenida del rizoma, desecado
Líquido transparente, de color amarillo claro a amarillo obscuro y de olor especiado
Densidad relativa a 20/20°C: 0.874 a 0.885
Indice de refracción a 20°C: 1.4880 a 1.4940
Desviación polarimétrica a 20°C: -28° a -45° Solubilidad en alcohol de 95°: 4 vol mín, 7 vol máx, a veces con turbiedad
Indice de éster KOH mg/g, Máx: 20.

23. Esencia de Laurel (Laurus nobilis L):
Obtenida de las hojas
Líquido límpido, de color amarillo claro y con olor aromático agradable, especiado
Densidad relativa a 20/20°C: 0.910 a 0.928
Indice de refracción a 20°C: 1.467 a 1.477
Desviación polarimétrica a 20°C: -15° a -22°
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol mín
Indice de acidez KOH mg/g, Máx: 3
Indice de éster KOH mg/g: 15 a 45
Indice de éster después de la acetilación: KOH mg/g 33 a 88.

24. Esencia de Limón mexicano: Comercialmente denominada Esencia de Lima Mexicana, Mexican Lime Oil, Lime Oil; Citrus aurantifolia Swingle, C. medical L, var acida Brandis:
Obtenida por expresión del epicarpio fresco del fruto
Líquido amarillento a verde amarillento pardusco, olor característico
Densidad relativa a 20/20°C: 0.874 a 0.883
Desviación polarimétrica a 20°C: +35° a +41°
Indice de refracción a 20°C: 1.4820 a 1.4860
Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 0,5 vol
Residuo por evaporación: 10% a 14,5% p/p
Aldehídos como CITRAL: 4,5% a 8,5% p/p IRAM 18.515

25. Esencia de Limón Mexicano, destilada, Mexican Lime Oil distilled:
Obtenida por destilación del jugo o del fruto entero triturado
Líquido débilmente coloreado de amarillento a amarillo verdoso
Densidad relativa a 20/20°C: 0.858 a 0.866
Desviación polarimétrica a 20°C: +34° a +47°
Indice de refracción a 20°C: 1.4745 a 1.4770
Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 5 vol
Aldehidos como CITRAL: 0,5% a 2,5% p/p IRAM 18.515.

26. Esencia de Limón (Citrus limonum L Burhmann):
Obtenida del epicarpio fresco del fruto, por expresión o raspado
Líquido de color amarillo pálido a verde amarillento, de olor característico
Densidad relativa a 20/20°C: 0.850 a 0.859
Indice de refracción a 20°C: 1.4740 a 1.4780
Desviación polarimétrica a 20°C: +57° a +67°
Solubilidad en alcohol etílico de 95°, Máx: 3 vol
Residuo de evaporación: 2% a 4% p/p, IRAM 18.521
Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506
CITRAL: 2,5% a 4% p/p IRAM 18.515 y 18.521 (G-6).

27. Esencia de Mandarina (Citrus reticulata Blanco; C. nobilis, var deliciosa Swingle):
Obtenida del epicarpio fresco del fruto, por expresión o raspado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.850 a 0.860
Indice de refracción a 20°C: 1.4730 a 1.4770
Desviación polarimétrica a 20°C: +63° a +78°
Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 1 vol mín, 3 vol máx
Residuo de evaporación: 2% a 5% p/p
Peróxidos orgánicos: Negativo, IRAM 18.506
Aldehídos como Aldehido decílico: 0,4 a 1,8% p/p IRAM 18.515 y 18.523 (G-6).

28. Esencia de Menta Piperita (Mentha piperita L):
Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal.
Líquido incoloro o de color amarillo pálido o amarillo verdoso y sabor primero picante, luego refrescante y persistente, no amargo.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.897 a 0.912.
Indice de refracción a 20°C: 1.459 a 1.471.
Desviación polarimétrica a 20°C: -18° a -28°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 4 vol máx
Indice de acidez KOH mg/g, Máx: 8.0
Mentol: 50% mín, 63% máx p/p.
Acetato de mentilo: 5% mín, 13% máx, IRAM 18.512.
Mentona: 10% mín, 32% máx p/p IRAM 18.515; tiempo de oxidación 24 hs.

29. Esencia de Menta F.N.A. V Ed:
Obtenida por rectificación de la Esencia de menta Piperita. Ensayos de identificación, pureza y valoración según F.N.A. V Ed.
Mentol: 50% mín p/p.
Acetato de mentilo: 5% mín p/p.

30. Esencia de Menta Arvensis (Menta japonesa) (Menta arvensis L), var piperascens Holmes:
Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal. Líquido incoloro amarillo pálido o amarillo verdoso, pudiendo presentarse cristalizado a bajas temperaturas.
Olor fuertemente mentolado y sabor fresco y amargo.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.880 a 0.910.
Indice de refracción a 20°C: 1.4580 a 1.4640.
Desviación polarimétrica a 20°C: -30° a -42°.
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol mín, 4 vol máx.
Indice de acidez, mg KOH/g, Máx: 4.
MENTOL: 70% p/p mín, IRAM 18.513.
ACETATO DE MENTILO: 5% mín, 15% máx. p/p, IRAM 18.512.
MENTONA: 5% mín, 20% máx, p/p, IRAM 18.515; tiempo de oxidación 24 hs.

31. Esencia de Menta Spicata (Spearmint) (Menta spicata Huds) (Menta viridis L):
Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal.
Líquido amarillo pálido, amarillo verdoso, de sabor característico.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.934.
Indice de refracción a 20°C: 1.4805 a 1.4900.
Desviación polarimétrica a 20°C: -30° a -55°.
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol mín, 1,5 vol máx.
CARBONA: 45% mín, 65% máx v/v, Método Sulfito de sodio IRAM 18.519 y 18.526.

31.1. **(Res 101, 8.8.75)** "Aceite Esencial de Mostaza.
Sinónimos: Esencia Natural de Mostaza; Aceite volátil de mostaza; Isocianato de alilo.
Obtenido destilando una maceración acuosa de semillas desecadas (libres de aceites fijos) de Brassica nigra L, o B. juncea L o preparada por síntesis.
Características: Líquido incoloro o amarillo pálido; repulsivo; con olor muy pungente irritante y gusto acre.
Miscible con alcohol, éter, sulfuro de carbono.
Opticamente inactivo.

Fórmula bruta: C3H5NCS
Peso Molecular: 99.15
Título, Mín: 93% de C3H5NCS
Peso específico: 1.013 - 1.020
Indice de refracción a 20°C: 1.527 a 1.531
Rango de destilación: 148° - 154°C
Aromatizante
FCC"

32. Esencia de naranja (Esencia de Naranja dulce) (Citrus sinensis Osbeck):
Obtenida del epicarpio fresco del fruto por expresión o raspado.
Líquido amarillento, de olor y sabor característicos.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.842 a 0.848.
Indice de refracción a 20°C: 1.4700 a 1.4750.
Desviación polarimétrica a 20°C: +94° a +98°.
Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 1 vol mín, 3 vol máx
Residuo por evaporación: 1,5% a 3,5%
Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506
Aldehído decílico: 1% a 2,7% p/p, IRAM 18.515 y 18.522 (G-6).

33. Esencia de naranja amarga (Citrus aurantium, subesp. amara L):
Obtenida del epicarpio fresco del fruto por expresión o raspado.
Líquido amarillento, de sabor amargo característico.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.848 a 0.854
Indice de refracción a 20°C: 1.4730 a 1.4760
Desviación polarimétrica a 20°C: +89° a +94°
Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 4 vol mín
Residuo por evaporación: 2% a 5%
Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506
ALDEHIDO DECILICO: 0,5% a 1% p/p, IRAM 18.515

34. Esencia de Neroli, Esencia de Azahar (Citrus aurantium L, var amara):
Obtenida de las flores frescas.
Líquido amarillento, con ligera fluorescencia azulada, de olor característico.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.864 a 0.877
Indice de refracción a 20°C: 1.4690 a 1.4740
Desviación polarimétrica a 20°C: +1,5° a +12°
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol mín, 4 vol máx
Indice de acidez, mg KOH/g, Máx: 2,0
ACETATO DE LINALILO: 6% a 25% p/p

35. Esencia de Niaoli:
Obtenida de las flores de la Melalenca viridiflora Gaertner.
Líquido móvil, incoloro o amarillo pálido, olor penetrante alcanforado.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.908 a 0.929
Indice de refracción a 20°C: 1.4650 a 1.4720
Desviación polarimétrica a 20°C: 1° a +1°
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 a 2 vol
CINEOL: g/100g: 50% a 60%

36. Esencia de Nuez Moscada (Myristica fragans Houtt):
Obtenida del fruto seco.
Líquido incoloro o amarillento y de olor característico.
Se presentan dos tipos de esencia, según la procedencia:
-Nuez moscada de las Indias Orientales (East Indian Oil) y
-Nuez moscada de las Indias Occidentales (West Indian Oil)
a) Esencia Indias Orientales:

Densidad relativa a 20/20°C: 0.885 a 0.915
Indice de refracción a 20°C: 1.4750 a 1.4880
Desviación polarimétrica a 20°C: +10° a +25°
Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 3 vol máx
Residuo por evaporación: 3% máx
b) Esencia Indias Occidentales:
Densidad relativa a 20/20°C: 0.860 a 0.880
Indice de refracción a 20°C: 1.4720 a 1.4760
Desviación polarimétrica a 20°C: +25° a +45°
Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 4 vol máx
Residuo por evaporación: 3% máx

36.1**. (Res 5210, 29.12.72)** "Esencia de Orégano:
Obtenida por destilación con vapor del Thimus capitatus Hoffm Link y varias especies de Origanum.
Líquido amarillo rojizo o rojo, con olor pungente específico.
Soluble en aceites y propileneglicol; insoluble en glicerol.
Peso específico a 20°/20°C: 0.938 a 0.963
Peso específico a 25°/25°C: 0.935 a 0.960
Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +3°
Indice de refracción a 20°C: 1.5020 a 1.5080
Fenoles: 70 a 75% en volumen
Aromatizante. FCC"

37. Esencia de Petitgrain del Paraguay:
Obtenida de las hojas y vástagos del Citrus aurantium L var amara, cultivada en el Paraguay.
Líquido claro, móvil, amarillo pálido, de olor cítrico fresco
Densidad relativa a 20/20°C: 0.882 a 0.890
Indice de refracción a 20°C: 1.4580 a 1.4650
Desviación polarimétrica a 20°C: -3,5° a -0°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 4 vol máx
Esteres como acetato de linalilo: g/100 g: 45 a 60

37.1. (Res 5210, 29.12.72) "Esencia de Perejil:
Obtenida por destilación con vapor de las semillas maduras del Petroselinum sativus Hoffm.
Líquido amarillo a amarillo marrón, de olor característico.
Soluble en aceites y aceite mineral.
Poco soluble en propilene glicol; insoluble en glicerol
Peso específico a 20°/20°C: 1.043 a 1.083
Peso específico a 25°/25°C: 1.040 a 1.080
Indice de ácido, Máx: 4
Desviación polarimétrica a 20°C: -4° a -10°
Indice de refracción a 20°C: 1.5130 a 1.5220
Indice de saponificación: 2 a 10
Aromatizante. FCC".

38. Esencia de Pimienta (Piper nigrum, L):
Obtenida del fruto (baya) seco
Líquido de color amarillo claro o amarillo rojizo que se obscurece con el tiempo, de olor especiado y sabor característico
Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.916
Indice de refracción a 20°C: 1.4800 a 1.5000
Desviación polarimétrica a 20°C: -10° a +3°
Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 3 a 10 vol
Indice de acidez, mg KOH/g: 1,0 máx
Indice de éster, mg KOH/g: 7,0 máx

38.1. (Res 1017, 6.4.72) "Esencia de Pomelo (Aceite esencial de pomelo): Obtenida por expresión del Citrus paradisi Macfayden.
Líquido de color amarillo verdoso a amarillo castaño, de olor cítrico semejante a la naranja dulce con una nota de limón
Densidad relativa a 20/20°C: 0.852 a 0.860
Indice de refracción a 20°C: 1.474 a 1.479
Desviación polarimétrica a 20°C: +91° a +96°
Residuo por evaporación: 5% a 10% p/p
Aldehídos en aldehído decílico: 0,8 a 2% p/p IRAM 18.515 y 18.586 (G-1)"
39. Esencia de Romero:
Obtenida de las ramas jóvenes y sumidades floridas del Rosmarinus officinalis L.
Líquido incoloro o amarillo pálido, de olor alcanforado característico

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

39.1. (Res 5210, 29.12.72) "Esencia de Rosas.
Obtenida por destilación con vapor de las flores frescas de Rosa gallica L, Rosa damascena Miller, Rosa alba L, Rosa centifolia L y variedades de estas especies.
Líquido incoloro o amarillo, con olor y sabor característico a rosas; viscoso a 25°C.
Peso específico a 30°/15°C: 0.848 a 0.863
Desviación polarimétrica a 30°C: -1° a -4°
Indice de refracción a 30°C: 1.4570 a 1.4630
Aromatizante. FCC".

39.2. (Res 5210, 29.12.72) "Esencia de Zanahoria. Obtenida por destilación con vapor de las semillas del Daucos carota L.
Líquido de color amarillo claro o ámbar, con olor aromático agradable.
Soluble en aceites. Prácticamente insoluble en glicerol o en propileneglicol.
Peso específico a 20°/20°C: 0.903 a 0.946
Peso específico a 25°/25°C: 0.900 a 0.943
Desviación polarimétrica a 20°C: 4° a -30°
Indice de saponificación: 9 a 58
Indice de ácido, Máx: 5
Aromatizante. FCC".

40. Esencia de tomillo (Thymus vulgaris L).
Obtenida del vegetal fresco en floración.
Líquido de color amarillo rojizo o pardo rojizo, con olor fuerte de timol y sabor picante.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.890 a 0.945
Indice de refracción a 10°C: 1.4900 a 1.5080
Desviación polarimétrica a 20°C: nula o ligeramente levógira.
Solubilidad en alcohol de 80°: 1 vol mín, 3 vol máx
FENOLES (TIMOL Y CARVACROL): 20% mín, 45% máx, Método FNA V Ed, pág 334.

La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar y reglamentar en el futuro la incorporación de otros aceites esenciales no contemplados en el presente Código.

Artículo 1301
Queda permitida la adición a los aceites esenciales de los siguientes antioxidantes: galato de propilo, octilo o dodecilo; butilhidroxianisol (BHA); butilhidroxitolueno (BHT), en una cantidad no superior a 1,0 g/kg, ya sea aisladamente o en mezclas que no superen esta cantidad.

Artículo 1302
Los valores de las distintas características fisicoquímicas mencionadas para los aceites esenciales serán determinadas de acuerdo a los métodos que figuran en las normas IRAM correspondientes.

Artículo 1303
Los aceites esenciales o esencias naturales podrán expenderse aisladamente o en mezclas y en las que cada una deberá responder a sus características.
Cuando se trate de una esencia natural deberá rotularse exclusivamente con su denominación y en caso de mezclas se rotulará: Aceite esencial o Esencia natural de ... y de ... (mezcla).

Artículo1304
Los aceites esenciales podrán expenderse como deterpenados cuando así lo hubieren sido.
En estos casos se rotularán exclusivamente: Esencia natural (o Aceite Esencial) deterpenado de ... en caso de mezclas, se rotularán exclusivamente: Aceites esenciales deterpenados de ... y de ... (mezcla).

Artículo 1305
Se entiende por Esencia natural o Aceite esencial concentrado, el que ha sido parcialmente deterpenado.
Estos productos se rotularán: Esencia natural concentrada de ...

Artículo 1306
Se entiende por Extractos, los productos obtenidos por agotamiento en frío o en caliente por cualquier procedimiento adecuado: de vegetales o sus partes que contengan sustancias sápido-aromáticas, de Aceites Esenciales, de Bálsamos, Oleorresinas, Oleogomorresinas con disolventes apropiados, los que luego podrán ser o no eliminados.
1. Los extractos deberán contener los principios sápido-aromáticos volátiles y fijos.
2. Los extractos líquidos serán los que se obtienen con o sin eliminación parcial de disolventes autorizados.
Estos productos se rotularán: Extracto líquido de ...
3. Los extractos secos (obtenidos generalmente de especias) podrán designarse comercialmente y en forma complementaria con los siguientes nombres:

a) Concretos: cuando el extracto seco procede de la extracción de vegetales frescos. Estos productos se rotularán exclusivamente: Extracto seco de ... (concreto).
b) Resinoides: cuando el extracto seco procede de la extracción de vegetales secos o desecados, así como también de bálsamos, resinas, gomas. Estos productos se rotularán exclusivamente: Extracto seco de ... (resinoide).
c) Extractos secos purificados (conocidos comercialmente como absolutos): cuando se obtienen a partir de extractos secos por disolución en etanol, enfriamiento y filtración en frío, con eliminación posterior por cualquier procedimiento adecuado del etanol. Estos productos se rotularán: Extracto seco purificado de ... (absoluto).

Artículo 1307

Los Extractos que a continuación se mencionan deben responder a las siguientes características:

1. Extracto líquido de Kola: es el extractivo de las semillas desecadas de Kola (Kola nitida), preparado de acuerdo a la Farm Nac Arg, V Ed, y debe contener no menos de 1,3 ni más de 1,7% p/v de alcaloides de la Kola (cafeína y teobromina).

2. Extracto líquido de vainilla: es el extractivo alcohólico obtenido a partir del fruto de la Vainilla (Vainilla planifolia Andreus y especies afines).
Debe contener no menos de 0,10% de vainillina natural; una acidez no menor de 2,8 ml de álcali normal por 100 g; de 0,5 por ciento de cenizas a 500-550°C.
No deberá contener vainillina artificial, cumarina ni acetanilida y dará precipitado con la solución de acetato de plomo.

3. Extracto de Regaliz y Orozuz: es el producto obtenido por extracción de las materias solubles contenidas en la raíz del Regaliz.
No debe contener más de 15% de agua a 100-105°C, de 8 por ciento de cenizas a 500-550°C, ni menos de 6% de glicirricina, calculada esta última sobre producto seco.
Las sustancias insolubles en agua amoniacal al 10% no serán superiores a 7% y no contendrán sustancias extrañas, gomas, dextrinas, almidón, azúcar, gelatina, etc.

4. Extracto seco de Apio (Resinoide, Oleorresina de Apio): Apium graveolens L.
Obtenido de las semillas secas, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.
Líquido algo viscoso, de color verde obscuro con olor y sabor característicos del apio.
Aceite Esencial: 10 a 20% v/p (ml/100g)
Indice de refracción a 20°C del aceite esencial: 1.4780 a 1.4898
Desviación polarimétrica a 20°C del aceite esencial: +48° a 78°
Solubilidad:
Alcohol: soluble parcialmente con separación de aceite
Aceites vegetales fijos: solubles en todas sus proporciones

5. Extracto seco de Clavo (Resinoide, Oleorresina de Clavo): Eugenia caryophyllata Thumb.
Obtenido de los botones florales desecados, por extracción con solventes volátiles de ulterior eliminación de los mismos.
Líquido algo viscoso de color verde obscuro, con olor y sabor característicos.
Aceite Esencial: 66 a 88% v/p (ml/100g).
Indice de refracción del aceite esencial a 20°C: 1.5280 a 1.5380.
Desviación polarimétrica del aceite esencial a 20°C: 0° a 1°.
Solubilidad:
Alcohol: soluble parcialmente con separación de aceite y sedimento.
Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones, con separación de sedimentos.

6. Extracto seco de Capsicum (Resinoide, Oleorresina de Capsicum): Capsicum frutescens, C. annuum L var conoides Irisch.
Obtenido de de los frutos maduros y desecados por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.
Líquido algo viscoso, de color rojo claro a rojo obscuro, con olor y sabor característicos
Unidades Scoville (Scoville heat units): 480.000 mín
Valoración de color (Color value): 4.000 máx
Solubilidad:
Alcohol: parcialmente soluble con separación de aceite y sedimento.
Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones.

6bis - **(Res 1880, 9.8.83)** "Oleorresina de Paprika: Capsicum annuum L.
Obtenido de los frutos maduros y desecados de distintas variedades dulces por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

Líquido viscoso de color rojo obscuro, con olor y sabor característicos.
Solubilidad:
Alcohol: parcialmente soluble con separación de aceite.
Benzoato de bencilo: soluble en todas proporciones.
Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones en la mayoría de los aceites fijos.
Glicerina: insoluble.
Aceite mineral: escasamente soluble.
Propilenglicol: insoluble.
Valoración de color (Indice de color, Color value): según la declaración, que reviste carácter obligatorio.
Tolerancia: ± 2%".

7. Extracto seco de Jengibre (Resinoide, Oleorresina de Jengibre). Zingiber oficinal Roscoe.
Obtenido de los rizomas secos, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.
Líquido viscoso, de color pardo obscuro, con olor y sabor característicos.
Aceite Esencial: 18 a 35% v/p (ml/100 g)
Indice de refracción a 20°C de aceite esencial: 1.4880 a 1.4940
Desviación polarimétrica a 20°C del aceite esencial: -28° a -45°
Solubilidad:
Alcohol: soluble con sedimento
Aceites vegetales fijos: poco solubles
La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar y reglamentar en el futuro la incorporación de otros extractos no contemplados en el presente Código.

Artículo 1308
Se entiende por Bálsamos oleorresinas y oleogomorresinas, los productos obtenidos por exudado libre o provocado de determinadas especies vegetales.
Los bálsamos de Perú y Tolú deberán responder a las exigencias de la Farm Nac Arg, V Ed.

Artículo 1308 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 94/2008 y N° 357/2008)
Se entiende por propóleos el producto compuesto de sustancias resinosas, gomosas y balsámicas, ceras, aceites esenciales y polen, de consistencia viscosa, elaborado por las abejas a partir de ciertas especies vegetales, que son transportadas al interior de la colmena y modificadas parcialmente con sus secreciones salivares. La composición de los propóleos varía dependiendo de las especies vegetales de origen y de la función de los propóleos dentro de la colmena.

1.- "Propóleos bruto" es el obtenido directamente de la colmena, sin purificar.

Características organolépticas:
Aroma: Característico de este producto: resinoso o balsámico, según su origen botánico y/o geográfico.
Color: Amarillo, pardo, verdoso, rojizo, marrón y sus tonalidades, variando conforme a su origen botánico y/o geográfico.
Sabor: Variable, de suave y balsámico a fuerte y picante, según su origen botánico y/o geográfico.
Consistencia a temperatura ambiente: Maleable o rígido, según su origen botánico y/o geográfico.
Aspecto: Homogéneo o heterogéneo, de preferencia en trozos no comprimidos.

El propóleos en bruto debe cumplir los siguientes requisitos físicos y químicos.
Pérdida por calentamiento (100-105°C): Máximo 10%
Cenizas (500-550°C) Máximo 5%

Cuerpos extraños: Máximo 25%
Sustancias extraíbles en n-hexano (ceras): Máximo 40%
Indice de oxidación: Máximo 22 seg.
Compuestos fenólicos, expresados como ácido gálico: Mínimo 5%
Flavonoides: Mínimo 0,5%
Resinas solubles en etanol: Mínimo 30%
Espectrograma UV-VIS: Debe presentar un máximo de absorción entre 270 y 315 nm.
Plomo, expresado como Pb: Máximo 2,0 mg/kg
Arsénico, expresado como As: Máximo 1,0 mg/kg
Residuos de plaguicidas y antibióticos: Ausencia
Los métodos de ensayo a aplicar serán los determinados en la Norma IRAM 15935-1- PROPOLEOS
BRUTO.

Para la recolección, manipulación, envasado y almacenamiento de propóleos se deberán cumplir las Buenas Prácticas Apícolas.
Acondicionamiento: el propóleos en bruto debe ser envasado en envases de material bromatológicamente apto, almacenados en un sitio fresco y oscuro. El envase debe ser tal que le confiera al producto una protección adecuada respecto de la humedad, la luz y la temperatura excesiva.
El propóleos en bruto no debe contener sustancias extrañas a sus procesos de producción y elaboración.
Aditivos. No se admite el agregado de aditivos.

2.- Se entiende por "Extracto Blando de Propóleos" el producto semielaborado, que se obtiene procesando el propóleos en bruto con alcohol etílico de calidad definida en el artículo 1109 del presente Código, de manera de extraer los componentes biológicamente activos, filtrando las impurezas y las ceras. El alcohol debe evaporarse trabajando a temperatura controlada, de manera de no afectar los compuestos bioactivos, a fin de obtener una sustancia purificada de consistencia pastosa. Para la producción deben aplicarse las Buenas Prácticas Apícolas.
El extracto de propóleos debe ser embalado en envases de material bromatológicamente apto, almacenados en un sitio oscuro y fresco. El envase debe ser tal que le confiera al producto una protección adecuada respecto de la humedad, la luz y la temperatura excesiva.

Características organolépticas.
Aroma: Característico de este producto: resinoso o balsámico, según su origen botánico y/o geográfico.
Color: Variable, según su origen botánico y/o geográfico y su concentración.
Sabor: Variable, de suave a fuerte, amargo y picante.

El extracto de propóleos debe cumplir los siguientes requisitos físicos y químicos.
Extracto seco (materia seca): Mínimo 10%
Sustancias extraíbles en n-hexano (ceras): -
Indice de oxidación: Máximo 22 seg.
Compuestos fenólicos, expresados como ácido gálico: Mínimo 0,25%
Flavonoides: Mínimo 0,25%
Espectrograma UV-VIS: Debe presentar un máximo de absorción entre 270 y 315 nm.
Plomo, expresado como Pb (sobre sustancia seca): Máximo 0,2 mg/kg
Arsénico, expresado como As (sobre sustancia seca): Máximo 0,1 mg/kg
Residuos de plaguicidas y antibióticos: Ausencia
Los métodos de ensayo a aplicar serán los determinados en la Norma IRAM 15935-2- EXTRACTO
DE PROPOLEOS.

Criterios Microbiológicos.

Coliformes totales/g:	n = 5	c = 0	m = 0	

Salmonella spp - Shigella spp /25 g:	n = 10	c = 0	m = 0	
Hongos y levaduras UFC/g:	n = 5	c = 2	m = 10	M = 100

La metodología de referencia para la preparación del extracto blando será la de IRAM-INTA 15935-2.
El extracto de propóleos no debe contener sustancias extrañas a sus procesos de producción y elaboración.
Estos productos se considerarán insumos para la industria alimentaria y se denominarán "Propóleos bruto" o "Extracto blando de propóleos" según corresponda.
Además de las exigencias generales de rotulación del presente Código deberá consignarse en el rótulo la leyenda "APTO COMO MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS".

Artículo 1309
Se entiende por Compuestos químicos aislados de Aceites Esenciales o de Extractos, los productos químicamente definidos que se obtienen por procedimientos físicos (destilación fraccionada, congelación, etc) como: anetol, mentol, eucaliptol, etc.
Deberán responder a las siguientes características:

1. ANETOL: producto obtenido a partir del aceite esencial de hinojo (Foeniculum vulgare), por destilación fraccionada, congelación y centrifugación.
Líquido incoloro a temperatura superior a 20°C de olor y sabor característicos.
A temperatura inferior a 20°C suele presentarse como una masa cristalina.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.984 a 0.986
Indice de refracción a 20°C: 1.559 a 1.561
Punto de congelación: 21°C a 22°C Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 2 vol mín, 3 vol máx

1.1. **(Res 5210, 29.12.72)** "d-Carvona
(d-1-metil-4-isopropenil-6-ciclohexen-2-ona)
Fórmula empírica: C10H14O
Peso molecular: 150.22
Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento, con olor a alcaravea.
Pureza: no menos de 95% de C10H14O
Indice de refracción a 20°C: 1.4965 a 1.4990
Peso específico a 25°/25°C: 0.952 a 0.965
Peso específico a 20°/20°C: 0.955 a 0.969
Desviación polarimétrica a 25°C: +56° a +60°
Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 5 ml de alcohol de 60%
Aromatizante - FAO/OMS".

1.2 **(Res 5210, 29.12.72)** "l-Carvona
(1-1-metil-4-isorpopenil-6-ciclohexen-2-ona)
Fórmula empírica: C10H14O
Peso molecular: 150,22
Características: Líquido incoloro o amarillento pajizo con olor a menta.
Pureza: no menos de 98% de C10H14O
Indice de refracción a 20°C: 1.4950 a 1.5000
Peso específico a 25°/25°C: 0.955 a 0.962
Desviación polarimétrica a 25°C: -57° a -62°
Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 2 ml de alcohol de 70%
Aromatizante - FAO/OMS".

2. CITRAL PURO.

Producto obtenido a partir del aceite esencial de Lemongrass (Cymbopogon citratus o flexuosus) y del Eucaliptus staigeriana; por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.
Líquido incoloro o ligeramente amarillento con fuerte olor a limón.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.888 a 0.894
Indice de refracción a 20°C: 1.4860 a 1.4900
Desviación polarimétrica a 20°C: 0
Solubilidad en alcohol etílico de 60°: 7 vol
ALDEHIDOS calculados como CITRAL (contenido mínimo): 96% v/v, Método sulfito de sodio IRAM 18.519 y 18.554.

3. CITRAL 90%
Obtenido por destilación fraccionada a partir de los aceites esenciales mencionados en Citral puro.
Líquido ligeramente amarillento, con olor intenso semejante al limón.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.890 a 0.893
Indice de refracción a 20°C: 1.482 a 1.489
Desviación polarimétrica a 20°C: 0
Solubilidad en alcohol etílico de 60°: 5 vol mín a 7 vol máx.
ALDEHIDOS calculados como CITRAL: 90% v/v mín (Método sulfito de sodio, IRAM 18.519 y 18.554).

4. CITRONELAL, d-CITRONELAL (Rodinal)
Corresponde al producto obtenido de la esencia de Citronella de Java, por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.853 a 0.863
Indice de refracción a 20°C: 1.4460 a 1.4560
Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +11°
ALDEHIDOS calculados como CITRONELAL: 85% mín p/p (IRAM 1.515).
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 5 vol.

5. CITRONELOL
Corresponde al producto obtenido a partir de las esencias de Geranio, Citronela, Eucaliptus citriodora, etc, por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.852 a 0.862
Indice de refracción a 20°C: 1.4540 a 1.4620
Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +5°
ALCOHOLES calculados como CITRONELOL: 90% p/p mín
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol

6. EUCALIPTOL, CINEOL
Producto obtenido a partir de la esencia de eucalipto (Eucaliptus globulus), por destilación fraccionada, congelación y centrifugación.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.922 a 0.926
Indice de refracción a 20°C: 1.4550 a 1.4600
Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +1°
Punto de congelación: 0°C a 1,2°C
Punto de ebullición: 174°C a 177°C
Eucaliptol: 98% p/p

6.1. **(Res 1228, 28.5.75)** "EUGENOL
Fórmula empírica: C10H12O2
Peso molecular: 164,20
Características: constituyente del aceite esencial de Clavo.
Líquido incoloro o amarillo pardo; con fuerte olor a Clavo y sabor pungente a especia; se obscurece y espesa al aire; ligeramente soluble en agua; miscible con alcohol, cloroformo, éter, aceite fijo.

Título, Mín: 100% de fenoles en volumen, como Eugenol.
Rango de destilación, Mín: 95,0% entre 250°C y 255°C.
Indice de refracción a 20°C: 1.540 a 1.542
Peso específico: 1,064 a 1,070
FCC- Aromatizante".

7. GERANIOL
Corresponde al producto obtenido de la esencia de Citronella de Java por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.883
Indice de refracción a 20°C: 1.4725 a 1.4768
Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -4°
Alcoholes calculados como GERANIOL: 85% p/p mín
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol

8. MENTOL
Producto obtenido a partir del aceite esencial de Menta arvensis por destilación fraccionada y posterior congelación, centrifugación y secado.
Cristales incoloros aciculares o prismáticos con olor penetrante que recuerda a la esencia de menta, con sabor ardiente, seguido de sensación de frío.
Desviación polarimétrica específica de una solución al 10% p/v en alcohol de 95°: -45° a -51°
Punto de fusión: 41°C a 44°C
Residuo de calentamiento a 100°C: 0,05 máx, según FNA, V Ed

8.1 **(Res 5210, 29.12.72)** "LINALOL 95%
(3,7-dimetil-1,6-octadien-3-ol)
Fórmula bruta: C10H18O
Peso molecular: 154.25
Características: alcohol terpénico de los aceites volátiles de varias flores, frutos, hojas, raíces, semillas, maderas.
Líquido incoloro con olor floral.
Pureza: no menos de 95% de C10H18O
Indice de refracción a 20°C: 1.4600 a 1.4640
Peso específico a 25/25°C: 0.858 a 0.867
Desviación polarimétrica a 25°C: -2° a +2°
Indice de éster: 1,5 máx
Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 4 ml de alcohol de 60°
FAO/OMS - Aromatizante".

8.2. **(Res 5210, 29.12.72)** "LINALOL 90%
Fórmula bruta: C10H18O
Pureza: no menos de 90% C10H18O
Indice de refracción a 20°C: 1.4604 - 1.4655
Peso específico a 25°/25°C: 0.858 - 0.868
Indice de éster: 4 máx Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 4 ml de alcohol de 60°
FAO/OMS - Aromatizante".

Artículo 1310
Los componentes químicos aislados de esencias naturales o de extractos se rotularán con la denominación que corresponda.
En el caso de mezclas, con el nombre de los componentes y en orden decreciente de sus proporciones.

Artículo 1311

Los Productos Químicos obtenidos por síntesis y que aisladamente o en mezclas pueden utilizarse en la industria alimentaria son los que se mencionan a continuación y los que se autoricen en el futuro por la autoridad sanitaria nacional:

Acetato de amilo **(Res 1228, 28.5.75)**
Acetato de bencilo
Acetato de butilo **(Res 5210, 19.12.72)**
Acetato de cinamilo **(Res 655, 3.5.74)**
Acetato de citronelilo **(Res 1228/75)**
Acetato de etilo
Acetato de geranilo
Acetato de linalilo 90% **(Res 5210/72)**
Acetato de linalilo 96% **(Res 5210/72)**
Acetato de linalilo sintético **(Res 5210/72)**
Acetato nonilo **(Res 655/74)**
Acetato de octilo **(Res 655/74)**
Acetaldehído **(Res 1228/75)**
Acetilacetato de etilo
Acetil Metil-Carbinol **(Res 1228/75)**
Acetofenona **(Res 655/74)**
Acido butírico **(Res 5210/72)**
Acido caproico **(Res 1228/75)**
Acido Fenil-acético **(Res 1228/75)**
Alcohol anisílico **(Res 1228/75)**
Alcohol decílico **(Res 655/74)**
Alcohol feniletílico **(Res 1228/75)**
Alcohol fenilpropílico **(Res 1228/75)**
Alcohol hexílico **(Res 1228/75)**
Alcohol láurico **(Res 1228/75)**
Alcohol nonílico **(Res 655/74)**
Antranilato de metilo
Benzaldehído
Benzofenona **(Res 655/74)**
Butirato de bencilo **(Res 1228/75)**
Butirato de butilo **(Res 1228/75)**
Butirato de etilo
Butirato de isoamilo
Caproato de alilo
Caproato de etilo **(Res 1228/75)**
Carvacrol **(Res 1228/75)**
Ciclohexano-propionato de alilo
Cinamaldehído **(Res 5210/72)**
Cinamato de metilo **(Res 1228/75)**
Decalactona delta **(Res 1228/75)**
Decanal **(Res 5210/72)**
Etil-maltol **(Res 5210/72)**
Etilvainillina
Fenil-acetaldehído **(Res 5210/72)**
Fenilacetato de metilo **(Res 5210/72)**
Formiato de amilo **(Res 1228/75)**
Formiato de cinamilo **(Res 655/74)**
Formiato de etilo
Heptanoato de etilo
Heptincarbonato de metilo
Hidroxicitronelal
Ionona (alfa)
Ionona (beta)
Isovalerianato de amilo **(Res 1228/75)**

Isovalerianato de etilo **(Res 5210/72)**
Lactato de etilo **(Res 5210/72)**
Laurato de etilo **(Res 5210/72)**
Maltol **(Res 5210/72)**
Metil-amilcetona
Metil-Benzaldehído (para)
Metil-ciclopentenolona
Metilfenil-glicidato de etilo
Metil-naftilcetona
Naftolato de etilo (beta)
Nonalactona (gamma)
Nonanal **(Res 5210/72)**
Octanal **(Res 5210/72)**
Pelargonato de etilo
Piperonal
Propenilguaietol
Propionato de etilo **(Res 655/74)**
Propionato de geranilo **(Res 655/74)**
Salicilato de iso-amilo **(Res 655/74)**
Salicilato de metilo **(Res 5210/72)**
Undecalactona (gamma)
Vainillina
Valerianato de etilo **(Res 1228/75)**
Valerianato de feniletilo **(Res 1228/75)**

Todas estas sustancias sintéticas deberán responder a las exigencias de pureza que se establecen en el Capítulo de Aditivos Alimentarios.

Artículo 1312
La mezcla de aceites esenciales o sus componentes aislados con productos sintéticos, así como la mezcla de productos sintéticos que imiten o no una esencia natural, se rotularán exclusivamente: Esencia artificial de ... o Esencia artificial de fantasía.

Artículo 1313
El refuerzo de las característica sápido-aromáticas de los extractos con productos sintéticos se rotulará exclusivamente:
Extracto artificial de ...

Artículo 1314
Las esencias naturales, sus componentes aislados, los extractos, y las esencias artificiales, podrán expenderse en forma de solución en: agua, alcohol etílico, glicerina, propileno-glicol, grasas y aceites comestibles, vaselina líquida.
En estos casos se rotulará: Esencia artificial de ... (Solución); Esencia natural de ... (Solución); Extracto seco (concreto, resinoide) de ... (Solución)

Artículo 1315 - (Dec 444, 6.2.74)
"Los aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos y las esencias artificiales podrán expenderse en forma de emulsión en un vehículo apto para su consumo, con emulsificantes-estabilizantes permitidos por el presente Código, en tanto los productos con ellos elaborados los contengan en las proporciones reglamentarias.
En estos casos se rotularán: Aceite esencial de ... (emulsión); Esencia artificial de ... (emulsión); Extracto seco de ... (concreto, resinoide, emulsión); Extracto seco purificado de ... (emulsión)".

Artículo 1316
Los aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos, las esencias artificiales, podrán expenderse en forma de tabletas, polvos, granulados, empleando como vehículo en su elaboración: azúcares, almidón, gomas, silicato de calcio a condición de que el alimento terminado no contenga más de 2% en peso de silicato de calcio u otras sustancias admitidas por el presente.
En estos casos se rotularán: Aceite esencial de ... (polvo); Esencia artificial de ... (polvo); Extracto seco de ... (concreto o resinoide, polvo); Extracto purificado de ... (absoluto, polvo).

Artículo 1317
Los Aditivos Aromatizantes destinados a su empleo en productos que se sometan a temperaturas elevadas en su elaboración, podrán contener vaselina líquida como diluyente y los productos alimenticios así aromatizados contendrán no más de 0,2% de vaselina líquida en el producto terminado.
En la rotulación de estos productos se hará constar el tipo de sustancia aromatizante, la concentración porcentual y el vehículo.

Artículo 1318
En cualquier forma de presentación, las sustancias sápido-aromáticas podrán ser adicionadas de colorantes permitidos en la cantidad necesaria para el alimento al que serán incorporados, siempre y cuando para éste se encuentre autorizado el colorante.
En la rotulación de estos preparados deberá hacerse la siguiente manifestación: Aceite esencial de ... para ... (con colorante autorizado); Esencia artificial de ... para ...(con colorante autorizado); Extracto artificial de ... para...(con colorante autorizado); Extracto de ... para ... (con colorante autorizado).

Artículo 1319
Se denominará Esencia Artificial para licor o refresco, las soluciones de esencias y/o componentes debidamente autorizados, con o sin colorantes de uso permitido, que se expendan exclusivamente para la preparación casera de licores o refrescos.
En la rotulación se consignará la denominación: Esencia artificial para licor (o refresco) gusto ...
En forma bien visible deberá figurar la leyenda: Para uso familiar.
Se prohibe el expendio de esencias artificiales de esta índole con la indicación de que se destinan a preparar bebidas de marca registrada.

Artículo 1320
Se prohibe el expendio y utilización en la industria alimentaria de las esencias y extractos de: Ajenjo, Gaulteria, Haba Tonca, Ruda, Salvia officinalis, Sasafrás, Savina, Tanaceto, Trementina, y de los componente de esencias naturales que se mencionan a continuación: Cumarinas e Hidroxicumarinas, Pinocanfona, Safrol, Tuyona, y los que en el futuro prohiba la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1321
Se prohibe el empleo en la industria alimentaria de: Aldehído salicílico, Compuestos de la serie pirídica, Hidrocarburos, Nitritos orgánicos, Nitroderivados, y otros a juicio de la autoridad sanitaria nacional.

MATERIAS COLORANTES

Ver Capítulo XVIII del CAA, RESOLUCIÓN GMC N° 11/06 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "LISTA GENERAL ARMONIZADA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SUS CLASES FUNCIONALES" **incorporada por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N°38/2007 y N° 74/2007.**

Artículo 1322
Queda prohibido emplear en la coloración de alimentos y bebidas, así como en los papeles, cartones y envolturas que estén en contacto con ellos, colores minerales que contengan: Antimonio, Arsénico, Bario, Cadmio, Cinc, Cobre, Cromo, Estaño, Mercurio, Plomo, Uranio, y combinaciones del Acido cianhídrico;
Vegetales que contengan productos tóxicos, gomorresinas drásticas, o alcaloides (Ancoche, Berbero o Agracejo, Acónito o Anapelo, Calafate, Goma guta o Cambodge, Quebradillo, Sangre de Drago, Sanguinaria del Canadá, etc) y colorantes derivados del alquitrán de hulla o anilinas, exceptuando aquellos que explícitamente se autorizan en la coloración de alimentos y bebidas.

Artículo 1323
Las materias colorantes y productos tintóreos de uso permitido, de acuerdo con las especificaciones que se dan en cada caso en el presente, son las de origen vegetal, animal y los pigmentos mencionados especificamente en el artículo siguiente.
Comprenden los Principios Activos (naturales o de síntesis) preparados para uso alimentario conteniendo dichos principios, Sales (de amonio, potasio, sodio o magnesio), Lacas (de aluminio, calcio, magnesio) y Derivados aminados, sulfonados, etc, de tales principios en caso de corresponder (siempre que sean autorizados por la autoridad sanitaria nacional).
Podrán presentarse bajo formas de polvo, pasta, solución, dispersión o extracto, debiendo responder a las normas de identidad, pureza y demás exigencias del presente.

Artículo 1324 - (Res 1541, 12.09.90)
"La coloración podrá hacerse en los casos que especificamente lo permita este Código, empleando:

1. Jugos o zumos u hortalizas comestibles y los preparados para uso alimentario conteniendo sus principios activos.

2. Preparados para uso alimentario de materias primas de origen natural, sus principios activos en estado de pureza (naturales o de síntesis) y las especies químicas (naturales o de síntesis) que se indican a continuación:

ANTOCIANOS:
Materia prima: Colorante de numerosas plantas y sobre todo de frutas.
Principio activo: Constituido principalmente por los siguientes compuestos: pelargonidina, cianidina, peonidina, delfinidina, petunidina y malvidina.
N° de Código: Schultz (1931) N° 1394. FAO, Food and Nutrition Paper 30 (1984).

ß - APO-8'CAROTENAL NATURAL o SINTETICO:
Principio activo: ß-apo-8'-carotenal
N° de Código: CI (1975) 40820. CI (1975) Food Orange 6. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

ß - APO-8'CAROTENATO DE ETILO NATURAL o SINTETICO:
Principio activo: Ester etílico del ácido -ß-apo-8'-carotenoico.

N° de Código: CI (1975) N° 40825. CI (1975) Food Orange 7. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

AZAFRAN:
Materia prima: Estigmas desecados de flores de Crocus sativus L
Principios activos: carotenoides, crocetina y Ó-crocina.
N° de Código: CI (1975) Natural Yellow 6. FAO Food and Nutrition Paper 34 (1985) y sus modificaciones.

CANTAXANTINA:
Principios activos: 4,4-dioxo-ß-caroteno.
N° de Código: CI (1975) 40850. CI (1975) Food Orange 8. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CARAMELO:
Materia prima: Sacarosa, azúcar invertido, Jarabe de glucosa, Dextrosa.
Sinónimos: Clase I: caramelo simple, caramelo cáustico. Clase II: caramelo sulfito cáustico. Clase III: caramelo amoniacal. Clase IV: caramelo sulfito amoniacal.
FAO Food and Nutrition Paper 34 (1986) y sus modificaciones.

CARTAMO AMARILLO:
Materia prima: Flores secas (pétalos) de Carthamus tinctorius L
N° de Código: CI (1975) Natural Yellow 5. FAO Food and Nutrition Paper 34 (1985) y sus modificaciones.

CARTAMO ROJO:
Materia Prima: Flores secas (pétalos) de Carthamus tinctorius L
Principio activo: Cartamina
N° de Código: CI (1975) N° 75140. CI (1975) Natural Red 26.FAO Food and Nutrition Paper 31/1 y sus modificaciones.

CAROTENOS:
Materia Prima: Vegetales comestibles.
Principios activos: Ó-caroteno, ß-caroteno y Þ-caroteno
N° de Código: CI (1975) N° 75130. CI (1975) Food Orange 5. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

ß - CAROTENO SINTETICO:
Materia activa: constituída principalmente por el isómero trans.
N° de Código: CI (1975) N° 40800. CI (1975) Food Orange 5. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CLOROFILAS:
Materia prima: Hojas y partes verdes de plantas
Principios activos: Feofitina A y B
N° de Código: CI (1975) N° 75810. CI (1975) Natural Green 3. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

CLOROFILINA CUPRICA, SODICA o POTASICA. **(Res 1544, 12.09.90)**
Materia prima: Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofilina Ó y ß y el parcial reemplazo del magnesio por cobre.
N° de Código CI (1975) N° 75810 Natural Green 3. FAO Food and Nutrition Paper 38 (1987/8) y sus modificaciones:

Solventes Residuales	Acetona Metanol Etanol Propan-2-ol Hexano	máx 50 mg/kg aislado o en combinación
	Diclorometano	máx 10 mg/kg

Solubilidad:
Soluble en agua
Ligeramente soluble en alcoholes de bajo peso molecular, cetonas y éter etílico
Insoluble en cloroalcanos e hidrocarburos
Cobre libre ionizable: máx 200 mg/kg
Cobre total: máx 8% del total de clorofilina cúprica
Plomo, máx 10 mg/kg
Arsénico, máx 3 mg/kg"

CLOROFILINA MAGNESICA, SODICA o POTASICA. **(Res 1544, 12.09.90)**
Materia prima:
Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofila Ó y ß.
N° de Código CI (1975) N° 75810 Natural Green 3".

COCHINILLA:
Materia prima: Cuerpos desecados del insecto Coccus cacti L (hembra)
Principio activo: Acido carmínico
N° de Código: CI (1975) N° 75470. CI (1975) Natural Red 4.
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CURCUMA:
Materia prima: rizomas de variedades de Cúrcuma, especialmente Curcuma longa L
Principio activo: Curcumina.
Sinónimo: CI (1975) Yellow 3.
N° de Código: CI (1975) N° 75300.
Color: Amarillo
FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986) y sus modificaciones.

INDIGOTINA NATURAL o SINTETICA:
Materia Prima: Varias especies de Indigofera.
Sinónimos: FD&C Blue N° 2, Indigo carmín, carmín de índigo.
N° de Código: CI (1975) N° 73015. CI (1975). Food Blue 1.
Nombre químico: Sal disódica del ácido 3-3'-dioxo-2,2'-bi-indolidene-5,5'-disulfónico.
Contenido de colorantes totales: mín 85%
Disodio 3,3'-dioxo-2,2'-bi-indolidene, 5,7-disulfonato: máx 18%
Descripción: Polvo o gránulos de color azul.
Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
Materia insoluble en agua: máx 0,2%
Materias colorantes subsidiarias: excluyendo disodio-3,3'-dioxo-2,2'-bi-indoliliden-5,7-disulfonato: máx 1%
Compuestos orgánicos no colorantes:
Acido isatin-5-sulfónico: total máx 0,5%
Acido 5-sulfoantranílico: total máx 0,5%
Acido antranílico: total máx 0,5%
Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,5% calculadas como anilina.
Arsénico: máx 3 mg/kg
Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Mercurio: máx 1 mg/kg
Metales pesados: máx 40 mg/kg
Plomo: máx 10 mg/kg
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

NORBIXINA **(Res 1544, 12.09.90)**
Principio activo del rocú, obtenida por la hidrólisis alcalina de la bixina.
N° de Código: CI (1975) 75120 Natural Orange 4 Schultz (1931) N° 1387 - CEE N° 160 b
Fórmula química: C24H28O4
Peso molecular: 380,48
Descripción: líquido rojizo amarronado, marrones, polvo o pasta
Solubilidad:
Soluble en agua.
Ligeramente soluble en etanol
Arsénico: máx 3 mg/kg
Plomo, máx 10 mg/kg
Metales pesados, máx 40 mg/kg"

PAPRIKA:
Materia Prima: Frutos de Capsicum annuum L
Principios activos: Capsantina, Capsorubina.
N° de Código: EEC N° 160 c (Capsantina, capsorubina) CI (1975).
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984). Artículo 1307 Inc 6bis del Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.

RIBOFLAVINA:
Sinónimos: Vitamina B2, Lactoflavina.
Nombre químico: 7,8-dimetil-10-(1'-D-ribitil) isoaloxacina.
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

ROCU:
Materia prima: Frutos de Byxa orellana L.
Principios activos: Bixina y Norbixina
Sinónimos: Acchiote, Annatto
N° de Código: CI (1975) N° 75120. CI (1975) Natural Orange 4.
FAO Food and Nutrition Paper 25 (1982) y sus modificaciones.

ROJO DE REMOLACHA:
Materia Prima: Raíces de remolachas rojas (Beta vulgaris L. var. rubra).
Principio activo: Betanina.
N° de Código: CEE N° 162. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984).

3. Quedan permitidos los siguientes pigmentos inorgánicos para coloración de superficies, en los casos que especificamente se establezcan:

ALUMINIO:
N° de Código: CI (1975) N° 77000
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CARBONATO DE CALCIO:
N° de Código: CI (1975) N° 77220. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.41

DIOXIDO DE TITANIO:
N° de Código: CI (1975) N° 77891. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.162.1.

ORO:
N° de Código: CI (1975) N° 77480

OXIDOS DE HIERRO:
N° de Código: CI (1975),
N° 77492 (óxido de hierro amarillo). N° 77491 (óxido de hierro rojo). N° 77499 (óxido de hierro negro). CI (1975) Pigment Yellow 42 y 43. Pigment Red 101 y 102. Pigment Black 11.
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.
NEGROS DE CARBON
Sinónimo: Carbón vegetal, Carbón medicinal: CI (1975).
Nombre químico: carbón
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones
PLATA:
N° de Código: CI (1975) N° 77820

4. Exclusivamente para cáscara de quesos, pudiendo ser empleados en mezclas con parafina sólida, goma laca, u otro producto aprobado por la autoridad sanitaria nacional:

LITOL RUBINA BK
Sinónimos: D&C Red N° 7, Carmín 6B, Litholrubintoner BKT, Permanent Rubin L6B.
N° de Código: CI (1975) N° 15850: I.
Nombre químico: Sal de calcio del ácido 3-hidroxi-4 (4-metil-2-sulfofenilazo)-2-carboxílico
FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986) y sus modificaciones

OXIDOS DE HIERRO:
N° de Código: CI (1975) N° 77491, 77492 y 77499. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

Artículo 1324bis - (Res 1541, 12.09.90)
"Queda permitido el expendio para uso familiar de colorantes naturales (Artículo 1324, incs 1 y 2) que se rotularán por su nombre específico con la leyenda "Uso familiar".

Artículo 1325 (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)
Como excepción se permite colorear con los colorantes sintéticos, sus sales de amonio, potasio, sodio o magnesio y sus lacas de aluminio, calcio o magnesio, que se indican a continuación y que cumplan con las especificaciones correspondientes, además de los expresamente indicados en el presente Código, los siguientes productos alimenticios:
• Bebidas, en los casos expresamente permitidos
• Cáscaras de frutas secas (Artículo 879)
• Frutas glaceadas y frutas almibaradas escurridas, destinadas a emplear con fines de decoración (Artículo 817)
• Las frutas y sus pulpas conservadas y las confituras elaboradas con ellas cuando se justifique para restituir el tono natural (Artículo 807)
• Polvos o mezclas para preparar postres para helar (Artículo 818 bis)

AMARANTO:
Sinónimos:
CI Food Red N° 2;
Bordeaux S
N° de Código: CI (1975) N° 16185, Schultz (1931) N° 212
Nombre químico:
Trisodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalene 3,6-disulfonato
Contenido de colorantes totales: mín 85%
Descripción: Polvo o gránulos pardo rojizo a pardo rojizo oscuro.

Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
Materia insoluble en agua: máx 0,2%
Materias colorantes subsidiarias: 3%
Compuestos orgánicos no colorantes: ácido 4-aminonaftalen-1-sulfónico: total máx 0,5%
Acido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: Total máx 0,5%
Acido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: Total máx 0,5%
Acido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx 0,5%
Acido 7-hidroxinaftalen-1,3,6-trisulfónico: total máx 0,5%
Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilinas.
Materia extraíble con éter: máx 0,2%
Arsénico: máx 3 mg/kg
Plomo: máx 10 mg/kg
Metales pesados: máx 40 mg/kg
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984)

AMARILLO OCASO FCF:
Sinónimos:
CI Food Yellow 3;
FD&C Yellow N°6;
Lebensmittel Orange N° 2;
Jaune soleil;
Jaune orange S
N° de Código: CI (1975) N°15985
Nombre Químico:
Disodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonatofenilazo) naftalen-6-sulfonato
Contenido de colorantes totales: mín 85%
Descripción: Polvo o gránulos de color rojo anaranjado.
Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
Materia insoluble en agua: máx 0,2%
Materias colorantes subsidiarias: máx 5%. No más del 2% serán colorantes distintos al trisodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonatofenilazo) naftalen-3,6-disulfonato.
Compuestos orgánicos no colorantes:
ácido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: total máx 0,5%
ácido 4-aminobenceno-1-sulfónico: total máx 0,5%
ácido 4,4'-diazoaminodi (bencenosulfónico): total máx 0,5%
ácido 6,6'-oxidi (naftalen-2-sulfónico): total máx 0,5%.
ácido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: máx 0,5%
ácido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx 0,5%
Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilina.
Materia extraíble con éter: máx 0,2%
Arsénico: máx 3 mg/kg
Plomo: máx 10 mg/kg
Metales pesados: máx 40 mg/kg
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

AZUL BRILLANTE FCF
Sinónimos:
CI Food Blue 2;
FD&C Blue N° 1;
Blue Brilliant FCF;
Brillant Blau FCF.
N° de Código: CI (1982) N° 42090.
Nombre químico:
Disodio (4-(N-etil-3-sulfonaftobenzil-amino) fenil)-(4-(N-etil-3-sulfo nafto benzilimino) ciclohexa-2,5-dieniliden) toluen-2-sulfonato.

Contenido de colorantes totales: mín 85%
Descripción: Polvo o gránulos de color azul.
Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
Materia insoluble en agua: 0,2%
Materias colorantes subsidiarias: máx 6%
Compuestos orgánicos no colorantes:
suma de ácidos 2-, 3- y 4-formil-bencen-sulfónicos: máx 1,5%
ácido 3-((etil)(4-sulfofenil) amino) metil-bencen-sulfónico: máx 0,3%
aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilina
Materia extraíble con éter: máx 0,2%
Arsénico: máx 3 mg/kg
Plomo: máx 10 mg/kg
Metales pesados: máx 40 mg/kg
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

AZUL PATENTE V
Sinónimos:
CI Food Blue 5;
Patent Blue 5
N° de Código: CI (1975) N° 42051;
Schultz (1931) N° 826
Nombre químico:
Sal de calcio o sodio de (4-(4-dietilaminofenil) 5-hidroxi-2,4-disulfofenil-metilidene) 2,5-ciclohexadien-1-ilidene) dietil-amonio hidróxido sal interna
Contenido de colorantes totales: mín 85%
Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
Materia insoluble en agua: máx 0,2%
Materias colorantes subsidiarias: máx 2%
Compuestos orgánicos no colorantes:
ácido 3-hidroxibenzoico: total máx 0,5%
ácido 3-hidroxi-4-sulfobenzoico: total máx 0,5%
3-hidroxibenzaldehído: total máx 0,5%
N,N-dietilamino benceno sulfónico: total máx 0,5%
leucobase: máx 4%
aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01%, calculadas como anilina.
Materia extraíble con éter: máx 0,2%
Arsénico: máx 3 mg/kg
Plomo: máx 10 mg/kg
Mercurio: máx 1 mg/kg
Cromo: máx 50 mg/kg
Metales pesados: máx 40 mg/kg
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

ERITROSINA:
Sinónimos:
CI Food Red 14;
FD and C. Red N° 3;
Lebensmittel Rot N° 4
Nros de Códigos: CI (1975) N°45430
Nombre Químico:
Disodio 2-(2,4,5,7-tetraiodo-3-óxido-6-oxoxanten-9-il) benzoato
Fórmula química: $C_{20}H_6I_4O_5Na_2$
Contenido de colorantes totales: mín 85%
Descripción: Polvo o gránulos rojos.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
Ioduros inorgánicos, calculados como ioduro de sodio: máx 0,1%
Materia insoluble en agua: máx 0,2%
Materias colorantes subsidiarias (excepto fluoresceína): máx 4%
Fluoresceína: máx 20 mg/kg
Compuestos orgánicos no colorantes: tri-iodo-resorcinol: máx 0,2%
Acido 2-(2,4-dihidroxi-3,5-di-iodobenzoil) benzoico: máx 0,2%
Materia extraíble con éter (de una solución de pH no menor de 7): máx 0,2%
Arsénico: máx 3 mg/kg
Plomo: máx 10 mg/kg
Cinc: máx 50 mg/kg
Metales pesados: máx 40 mg/kg
FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986)

PUNZO 4 R
Sinónimos:
CI Food Red 7;
Coccine nouvelle;
Cochineal Red A.
N° de Código: CI (1975) N° 16255; Schultz (1931) N° 213
Nombre químico:
trisodio-2-hidroxi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalen-6,8-disulfonato
Contenido de colorantes totales: mín 80%
Descripción: polvo o gránulos rojizos
Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 20%
Materia insoluble en agua: máx 0,2%
Materias colorantes subsidiarias: máx 1%
Acido 4-aminonaftalen-1-sulfónico: total máx 0,5%
Acido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: total máx 0,5%
Acido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: total máx 0,5%
Acido 7-hidroxinaftalen-1,3,6-trisulfónico: total máx 0,5%
Acido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx 0,5%
Compuestos orgánicos no colorantes:
Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilinas
Materias extraíbles con éter: máx 0,2%
Arsénico: máx 3 mg/kg
Plomo: máx 10 mg/kg
Metales pesados: máx 40 mg/kg
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

ROJO ALLURA AC
Sinónimos:
CI Food Red 17; FD&C Red N° 40; Rot Nr 40 FD&C
rouge allura
N° de Código: CI (1982) N° 16035
Nombre químico:
disodio 2-hidroxi-1-(2-metoxi-5-metil-4-sulfonato-fenilazo) naftalen-6-sulfonato
Contenido de colorantes totales: mín 85%
Descripción: Polvo o gránulos de color rojo oscuro.
Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
Materia insoluble en agua: máx 0,2%
Materia extraíble con éter: máx 0,2%
Materias colorantes subsidiarias: máx 3%
Compuestos orgánicos no colorantes:

ácido 6-hidroxi-2-naftalen-sulfónico (sal sódica): máx 0,3%
ácido 4-amino-5-metoxi-2-metilbenceno-sulfónico: máx 0,2%
ácido 6,6-oxibis (2-naftalen-sulfónico) (sal disódica): máx 1%
Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: 0,01% calculadas como anilina
Arsénico: máx 3 mg/kg
Plomo: máx 10 mg/kg
Metales pesados: máx 40 mg/kg
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

TARTRAZINA:
Sinónimos:
CI Food Yellow N°4;
FD&C Yellow N°5;
Lebensmittel Gelb N°2
Nros. de Códigos: CI (1975) N° 19140, Schultz (1931) N° 737
Nombre Químico:
trisodio 5-hidroxi-1-(4-sulfonatofenil) 4-(4-sulfonatofenilazo) pirazol 3-carboxilato
Contenido de colorantes totales: mín 80%
Descripción: Polvo o gránulos de color anaranjado claro.
Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
Materia insoluble en agua: máx 0,2%
Materias colorantes subsidiarias: máx 1%
Compuestos orgánicos no colorantes:
ácido 4-hidrazinobenceno sulfónico: total máx 0,5%
ácido 4-aminobenceno-1-sulfónico: total máx 0,5%
ácido 4,4'-diazoaminodi (bencenosulfónico): total máx 0,5%
ácido 5-oxo-1-(4-sulfofenil)-2-pirazolin-3-carboxílico: total máx 0,5%
ácido tetrahidroxisuccínico: total máx 0,5%
Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilina
Materia extraíble con éter: máx 0,2%
Arsénico: máx 3 mg/kg
Plomo: máx 10 mg/kg
Metales pesados: máx 40 mg/kg
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

VERDE INDELEBLE FCF
Sinónimos:
CI Food Green 1;
FD&C Green N° 3;
Fast Green FCF;
Grün Nr 3 FD&C;
Vert solide FCF.
N° de Código: CI (1982) N° 42053.
Nombre químico:
disodio N-etil-N-(4-((4-(etil((3-sulfofenil) metil) amino) fenil)(4-hidroxi-2-sulfofenil) metilen)-2,5,-ciclohexadien-1-iliden)-3-sulfo benzen-metanamonio hidróxido
Contenido de colorantes totales: mín 85%
Descripción: Polvo cristales rojos a marrón violeta
Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
Materia insoluble en agua: 0,2%
Materia extraíble con éter: máx 0,4%
Materias colorantes subsidiarias: máx 6%
Compuestos orgánicos no colorantes:
suma de ácidos 2-, 3- y 4-formil benceno sulfónicos (sales de sodio): máx 0,5%.

suma de ácidos 3- y 4-((etil)(4-sulfofenil) amino) metil benceno sulfónicos (sales disódicas): máx 0,3%
ácido 2-formil-5-hidroxi-benceno sulfónico (sal sódica): máx 0,5%
leucobase: máx 5%
Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilinas
Arsénico: máx 3 mg/kg
Plomo: máx 10 mg/kg
Metales pesados: máx 40 mg/kg
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

Artículo 1325bis - (Res 1541, 12.09.90)
"Con excepción de los criterios específicos de pureza contemplados para cada colorante, los colorantes de uso alimentario (Artículos 1324 y 1325) deberán responder a los siguientes criterios de pureza, referidos al contenido de materia colorante:
1°) Impurezas inorgánicas:
Arsénico: máx 5 mg/kg
Antimonio, Cobre, Cromo Sulfato de Bario, Zinc: máx 100 mg/kg (considerados aisladamente), o máx 200 mg/kg (considerados en forma conjunta)
Plomo: máx 20 mg/kg
No deben contener: Cadmio, Mercurio, Selenio, Teluro, Talio, Uranio, Cromatos ni compuestos de Bario (solubles en ácido clorhídrico diluído) en cantidades detectables.
2°) Impurezas orgánicas
a) No deben contener Hidrocarburos aromáticos policíclicos (con 3 o más núcleos condensados)
b) No deben contener Beta-naftilamina, Bencidina, 4-aminodifenilo ni sus derivados
c) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 0,01% de otras aminas aromáticas libres
d) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 0,5% de otros productos intermedios de síntesis
e) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 4% de colorantes secundarios (isómeros, homólogos, etc)
f) Los colorantes orgánicos que contienen grupos sulfónicos no deben contener más de 0,2% de sustancias extraíbles por éter etílico"

Artículo 1326 - (Res 1537, 17.9.85)
"Las materias colorantes cuyo empleo se encuentra particularmente permitido en los productos alimenticios según las disposiciones del presente Código, podrán presentarse bajo la forma de diluciones.
Se admiten los siguientes diluyentes cuya presencia debe encontrarse permitida en los alimentos para los cuales se destinan los colorantes referidos:
Aceites y/o grasas comestibles; Agua; Alginatos; Almidones; Azúcar; Cera de abejas; Cloruro de sodio; Dextrinas; Dextrosa; Etanol; Féculas; Gelatinas; Glicerol; Lactosa; Parafina sólida; Pectinas; Propilenglicol y Sorbitol.
El contenido de sustancia colorante pura no podrá ser menor de 60% p/p.
En el caso de las materias colorantes en solución cuya solubilidad no permite alcanzar la concentración exigida se admitirá la concentración determinada por la solubilidad en el solvente empleado.
Estos productos se rotularán: "...en ... al...", llenando los espacios en blanco con el nombre del colorante (o los nombres en el caso de mezclas), el diluyente y la concentración, respectivamente.
Si se rotulan con nombre de fantasía, por debajo de éste y de manera claramente visible se consignarán las indicaciones mencionadas precedentemente.
En todos estos casos deberá consignarse en el rotulado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: "Usos y dosis según el Código Alimentario Argentino", el peso neto y el año de elaboración".

Artículo 1327
Las materias colorantes que no figuren en la nómina de los Artículos 1324 y 1325, sólo podrán emplearse previa aprobación de la autoridad sanitaria nacional, a cuyo efecto los interesados deberán presentar una memoria donde conste su inocuidad, con referencias científicas y experiencias fisiológicas concluyentes.
En caso necesario, se realizarán a costa de los interesados las experiencias que la autoridad sanitaria nacional considere convenientes.

VINAGRES

Artículo 1328 - (Res 80, 13.1.82)
"Se entenderá por Vinagre o Vinagre de vino, el producto de la fermentación ascética del vino.
Los vinagres obtenidos por fermentación de materias primas distintas al vino (cerveza, sidra, frutas, cereales, alcohol, etc), deberán venderse con el nombre que especifique su origen, ej: Vinagre de cerveza".

Artículo 1329 - (Res 80, 13.1.82)
"El vinagre cualquiera sea su origen, deberá tener caracteres organolépticos normales; aspecto, color, olor y sabor correspondientes a su designación; deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto (sano) para el consumo; deberá ser expedido en envase adecuado (no al detalle) con cierre hermético y etiquetado reglamentariamente, con constancia del año de elaboración y grado de acidez en lugar y con caracteres bien visibles. Esta última indicación deberá estar expresada en grados enteros sin fracciones.
El vinagre obtenido de diversas materias primas, pero de un mismo origen, cereales por ejemplo, además de la designación genérica que le corresponde (Vinagre de cereal) será obligatorio que, a continuación o debajo, lleve indicados los nombres de las mismas, por ej: cebada y centeno; quedando expresamente prohibida la elaboración de vinagre con materias primas de distinto origen, por ej: fruta y cereal, y también, la mezcla de vinagre de distinto origen en todo tipo de establecimiento y los de un mismo origen en locales que no sean los de elaboración.
En los casos permitidos no solamente deberá declararse la mezcla, sino también su proporción.
El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni aún cuando éstos sean del mismo origen (de frutas) y que la mezcla se declare en el rotulado.
Tampoco se puede mezclar el vinagre de suero de leche con otros vinagres.
Las materias primas que se utilicen (vino, miel, cerveza, sidra, aguardiente, brandy, alcohol, etc) no presentarán otra ineptitud para el consumo que el desarrollo en ellas del Mycoderma aceti.
Queda prohibido elaborar vinagres con materias primas (fruta, cereal, miel, etc), ineptas para el consumo por otro motivo que no sea el antedicho; con vinos no genuinos, con olores o sabores extraños, alterados por fermentación manítica o cualquier otra enfermedad y/o con vino procedente del prensado de las heces sobrantes de la vinificación o con restos de vinos sobrantes de casas de comida o despacho de bebidas".

Artículo 1330 - (Res 80, 13.1.82)
"Todo ácido acético que se encuentre en una fábrica de vinagre, en un establecimiento elaborador o fraccionador de productos alimenticios en los que se utilice vinagre o en un comercio que lo venda al detalle deberá considerarse como destinado a la adulteración del producto genuino y será intervenido en el acto, sin perjuicio de la sanción penal que corresponda".

Artículo 1331 - (Res 80, 13.1.82)
"En la elaboración de vinagres quedan permitidos los siguientes tratamientos:
La dilución del vino, solución azucarada o solución alcohólica hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre y sin poder salir de ella, en la medida necesaria para su acetificación normal, con agua potable o deionizada.
El empleo de clarificantes admitidos por el presente Código para alimentos y bebidas en general, tales como: Tierra de infusorios, Bentonita, PVP, Tanino y Gelatina.
La aromatización con estragón (hojas desecadas de Arthemisia dracunculus L), laurel y otras especies vegetales, condimentos, esencias naturales y naturales reforzadas, esencias y extractos sápido aromatizantes sintéticos y oleorresinas autorizados por el presente Código, exclusivamente para los vinagres de vino y de fruta.
La aromatización deberá declararse en el rotulado en forma bien visible y cuando proceda de aromas artificiales, con la indicación de Aromatizado artificialmente.
El uso de levaduras seleccionadas: Saccharomyces ellipsoideus, Acetobacter aceti y otras autorizadas para alimentos.
El uso de aditivos químicos aptos para uso alimentario:
Sulfato de amonio y sulfato de potasio, en cantidades tecnológicas apropiadas;
Dióxido de azufre y/o sus sales, en un máx 10 mg/100;
Oxígeno y ácidos orgánicos: cítrico, tartárico, fumárico, glucónico, málico, láctico y sus sales;
Acido ascórbico hasta 0,1% y excluídos los no mencionados,
especialmente el ácido fórmico.
La calefacción, sedimentación, refrigeración, trasegado y filtración del vinagre.
El añejamiento o maduración para el vinagre obtenido sin destilación intermedia, y su declaración en el rotulado, siempre que esté amparado por certificación oficial y que sea mayor de 6 meses de duración.
La pasteurización y la esterilización industrial, siempre que se declaren en el rotulado.
El destilado del vinagre, siempre que se declare en el rotulado.
La rehidratación para el vinagre que en curso de la elaboración, haya excedido el grado de acidez, siempre que esta práctica se realice en el establecimiento elaborador y que el producto resultante cumpla las demás exigencias del presente Código.
Con excepción del vinagre de alcohol, que no debe colorearse, se autoriza la coloración con caramelo para los vinagres claros y con la materia colorante del vino (Enocianina) para los tintos sin declaración en el rotulado.
El uso de otros colorantes naturales (Cochinilla, Carmín, Orchilla, etc) queda reservado a la aprobación de la autoridad sanitaria competente y a su declaración en el rotulado.
La decoloración con carbón activo técnicamente puro y demás sustancias autorizadas para vino y cerveza".

Artículo 1332 - (Res 80, 13.1.82)
"Queda prohibido mencionar localidades o regiones vinícolas en los rótulos de los envases de vinagre de vino elaborado con materias primas no procedentes de ellas.
También queda prohibido el agregado de nombres de localidades o regiones vinícolas a los vinagres que no sean de vinos".

Artículo 1333 - (Res 80, 13.1.82)
"Se consideran ineptos para el consumo los vinagres que:
1. Están elaborados fundamentalmente a base de ácido acético, ácido láctico, ácido pirolígneo y ácidos minerales, cualesquiera sean sus denominaciones o nombres de fantasía (sucedáneos de vinagre, vinagre de esencia acética, vinagrina, esencia de vinagre y otros similares).
2. Contienen ácidos minerales agregados y que en consecuencia presentan un pH a 20° menor de 2,8 y/o modifiquen el color del violeta de metilo (sol. al 1%).
3. Contienen más de 0,5% de ácido fórmico.
4. Contienen más de 0,1% de alcohol metílico

5. **(Res 711, 25.4.85)** "Contienen acidez total, expresada en ácido acético, inferior a la reglamentaria o inferior a la indicada en el rotulado, en el caso que sea mayor a la mínima exigida, con una tolerancia no mayor de 0,3%"
6. Tienen olor empireumático o fenólico (procedente del ácido acético comercial) y/o que acusen reacción franca de furfural
7. Precipiten con el agua de bromo (presencia de ácido pirolígneo) o den olor empireumático cuando son saturados por álcalis.
8. Contienen alcohol etílico en una cantidad superior a la décima parte de la acidez total expresada en volumen.
9. Estén elaborados en recipientes metálicos que puedan ser atacados por el ácido acético.
10. Contienen sustancias conservadoras y/o antisépticas (incluida la esencia de mostaza); metales tóxicos, materias acres irritantes y colorantes prohibidos.
11. Contienen madre, sedimento, nematodos (anguilulas), insectos (mosquitas y ácaros), vegetaciones criptogámicas o estén afectados de otras alteraciones (mohos, microorganismos de la putrefacción, del amargor, ennegrecimiento, etc).
Exceptúanse de la exigencia del sedimento a los vinagres obtenidos por métodos tradicionales de fermentación acética (no destilados), que pueden tener sedimentos en cantidad moderada.
12. Tienen sal (cloruro de sodio) agregada.
13. Tienen aromatizantes prohibidos o aromatizantes permitidos no declarados en el rotulado".

Artículo 1334 - (Res 264, 15.03.89)
"Se entenderá por Vinagre de Vino al vinagre elaborado exclusivamente con los vinos denominados blanco, rosado y tinto o sus mezclas.
Deberá cumplimentar las siguientes exigencias:
a. Ser límpido, de color amarillo ambarino, si procede de vinos blancos y de color rojo claro o rojo violáceo, si deriva de vinos tintos.
Olor característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y ésteres vínicos; sabor ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.
b. Contener los componentes del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución, excluyendo el contenido alcohólico.
c. Contener una acidez total, expresada en ácido acético no menor de 5,0% en peso en volumen; una densidad a 15°C, entre 1,015 y 1,020; un residuo seco a 100-105°C, libre de azúcares de 0,75 a 2,0% peso en volumen (con abundantes tartratos) y no menos de 0,1% peso en volumen de cenizas totales (500-550°C), las que no deberán ser fuertemente alcalinas (vinagre procedente de vinos neutralizados)".
d. La acidez volátil, expresada en ácido acético: será no menor de 85,0%) peso en volumen) de la acidez total.
e. Podrá contener sustancias reductoras, expresadas en dextrosa, en cantidad no mayor de 0,4% peso en volumen.
f. No deberá contener alcohol etílico en cantidad superior a la décima parte de la acidez total expresada en volumen.
g. No deberá contener más de 0,2% peso en volumen de cloruros expresados en cloruro de sodio, ni más de 0,06% peso en volumen de sulfatos, expresados como sulfato de potasio.
h. Deberá reducir la décima parte de su volumen de solución N/10 de permanganato de potasio y producir fluorescencia a la luz ultravioleta; además el destilado del vinagre de vino neutralizado (que contiene acetil metil carbinol) deberá reducir el reactivo de Fehling en frío (diferencia con el vinagre de alcohol y soluciones de ácido acético).
i. Deberá dar abundante precipitado con el subacetato de plomo (al 20% peso en volumen) y mezclado con dos partes de alcohol absoluto, el vinagre no deberá dar precipitado alguno (dextrinas, gomas, etc).
Este producto se denominará: Vinagre o Vinagre de vino".

Artículo 1334bis - (Res 264, 15.03.89)

"Con la denominación de Vinagre Fino o Vinagre de Vino Fino se entiende al vinagre que responda a las exigencias del Artículo 1334 excepto en el Inc f, elaborado con materias primas que hayan sido debidamente certificadas por la autoridad competente.
Los vinos finos destinados a la elaboración de vinagre deberán ser sanos y libres de toda alteración (acidez volátil en ácido acético no superior a 1,00% peso en volumen).
El vinagre fino deberá tener un contenido mínimo de Prolina de 80 mg por litro.
Podrá contener un máximo de alcohol etílico de 1,5% peso en volumen.
Podrá consignar en el rótulo el agregado del nombre o variedad de uvas del cual procede el vino fino.
Se tomará como referencia para el extracto, las características de la materia prima, la evaluación de acuerdo a la tecnología aplicada y la caída de la acidez fija".

Artículo 1335 - (Res 80, 13.1.82)
"Los vinagres no vínicos deberán circular bajo las denominaciones que corresponden a su origen y de las que a continuación se definen:

Vinagre de alcohol: Producido por la fermentación acética de disoluciones de alcohol rectificado o neutro.
Deberá ser incoloro, límpido, transparente, sin sedimento, con sabor picante agradable y olor característico del ácido acético puro.
Deberá tener una densidad a 15° a 1,006 a 1,017; un residuo seco a 100- 105° no mayor a 0,45% y trazas de cenizas determinadas a 500-550° (no más de 0,02%) cuali-cuantitativamente equivalentes a sales del agua utilizada en la elaboración.
Deberá tener una acidez total, expresada en ácido acético, no menor de 5,0% y una acidez volátil, expresada en el mismo ácido, no menor de 96,0% de la acidez total.
Podrá mantener cloruros y sulfatos en cantidad no mayor a la que corresponda a los contenidos en el agua utilizada para la dilución del alcohol.
No podrá contener alcohol etílico en cantidad superior a la décima parte de la acidez expresada en volumen.
No podrá colorearse ni aromatizarse, ni aún cuando estas operaciones se declaren en el rótulo.
Este producto se rotulará: Vinagre de alcohol, formando una sola frase, con caracteres de igual tamaño y visibilidad.
El vinagre de alcohol, destilado después de la fermentación acética, deberá dar al análisis residuo seco y cenizas cero (0) o a lo sumo equivalentes a las sales del agua con la que el vinagre se rebajó y se deberá rotular el vinagre de alcohol destilado con caracteres de igual tamaño y visibilidad.
En ningún caso podrá llevar la indicación de la materia prima de origen.

Vinagre de azúcar: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcares de origen natural autorizadas por el presente Código.
Este vinagre deberá denominarse: Vinagre de azúcar o Vinagre de ..., sacarosa, glucosa, etc, según corresponda.
El vinagre procedente del alcohol de azúcar, de melaza y demás residuos de la fabricación del azúcar, deberá rotularse simplemente: Vinagre de alcohol y como tal, deberá cumplir las exigencias que figuran en el presente Código para el mencionado producto.

Vinagre de cereal: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de cereales y/o de cereales malteados (trigo, maíz, cebada, centeno, etc) en forma conjunta o separada, quedando prohibida la hidrólisis mineral para los vinagres que llevan esta designación.
El vinagre de cereal deberá tener caracteres organolépticos propios relacionados a las materias primas que le dan origen: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ambarino claro y olor acético, con un dejo que recuerda al del cereal empleado en la fabricación.
Exigencias analíticas: Densidad a 15° 1,00 a 1,017, residuo seco 1,0 a 2,0% y acidez en ácido acético no menos de 4,0%; alcohol por ciento en volumen a 15°, vestigios.

Deberá denominarse: Vinagre de cereal o Vinagre de alcohol de cereal, según sea su preparación y a continuación o debajo, el nombre de los cereales utilizados en su elaboración.
El vinagre obtenido a partir de alcohol de cereales sometidos a hidrólisis mineral y subsiguiente fermentación acética deberá denominarse simplemente: Vinagre de alcohol, debiendo cumplir las exigencias correspondientes al mismo.

Vinagre de Malta: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de malta (cebada malteada, mediante la diastasa), sin el agregado de otros cereales malteados.
Deberá tener caracteres organolépticos propios: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color amarillo ambarino y olor y sabor a malta.
Exigencias analíticas: Densidad a 15° 1,00 a 1,017, residuo seco 1,0 a 2,0; cenizas no menos de 0,10; acidez en ácido acético no menos de 4,0%; azúcares reductores de 1,0 a 4,0% y alcohol, por ciento en volumen a 15°, no más de 0,50.
Este producto deberá denominarse: Vinagre de Malta.
El vinagre elaborado con mezcla de malta y otros cereales, malteados o no, deberá rotularse: Vinagre de cereal o Vinagre de alcohol de cereal, según corresponda y a continuación o debajo del nombre de los cereales, sin especificación alguna el procedimiento de malteado.
Vinagre obtenido de alcohol de malta, deberá cumplir las exigencias de vinagre de alcohol y denominarse simplemente: Vinagre de alcohol.

Vinagre de Miel: Obtenido por fermentación alcohólica, seguida de fermentación acética de soluciones de miel en agua.
Deberá presentar aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ámbar y olor y sabor agrio agradable que recuerda al de la miel.
Exigencias analíticas: Densidad a 15° 1,020 a 1,047; residuo seco 1,0 a 3,0%; acidez total en ácido acético 4,0% y alcohol, por ciento en volumen a 15°, vestigios.
El vinagre de miel no deberá acusar reacción positiva de dextrina (eritrodextrinas) que revelan presencia de glucosa industrial en la miel.
Este producto deberá denominarse: Vinagre de miel.

Vinagre de Sidra: Obtenido por fermentación acética de sidra mediante el empleo de levadura seleccionada (Acetobacter aceti) y oxígeno, para transformar el alcohol en ácido acético.
Deberá tener color amarillo rojizo y olor y sabor correspondiente al de la sidra y deberá satisfacer las siguientes exigencias analíticas: Densidad a 15° 1,011 a 1,020; residuo seco 1,0 a 2,0%; acidez total expresada en ácido acético no menos de 4,0%; cenizas, aproximadamente 0,3% (con elevada proporción de malatos); alcohol 10% de la acidez total y azúcares de 0,5 a 2,0%. Además deberá precipitar por el subacetato de plomo.
Este producto deberá denominarse: Vinagre de sidra.

Vinagre de cerveza: Obtenido por fermentación acética de cerveza de título alcohólico adecuado.
Deberá tener color amarillo y sabor agrio y amargo, que recuerde al de la malta y el lúpulo.
No deberá contener sustancias amargas distintas a las del lúpulo.
Exigencias analíticas: Densidad a 15° 1.017 a 1,040; residuo seco 1,0 a 2,5%, cenizas aproximadamente 0,25%; acidez mínima en ácido acético 4,0%; alcohol máximo 10% de la acidez total. Además su residuo deberá tener una fuerte proporción de proteínas y fosfatos, presencia de maltosa y ausencia de tartratos. Deberá precipitar por el alcohol absoluto (1+2).
Este producto deberá denominarse: Vinagre de cerveza.

Vinagre de fruta: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones y/o cocimientos de fruta fresca azucarada (no pasas) o fermentación alcohólica completa seguida de fermentación acética del jugo azucarado obtenido por expresión de fruta fresca (no jugos concentrados); uvas, manzanas, peras, ciruelas, ananás, limones, ... utilizados en forma separada o en mezclas.
Deberá tener caracteres organolépticos propios, relacionados a las materias primas que le dan origen.

Este producto deberá denominarse Vinagre de fruta, consignando a cotinuación o debajo el nombre de las frutas utilizadas.
Queda prohibido la elaboración de vinagre de fruta utilizar los deshechos de fruta (cáscaras, centros, etc) procedentes de las fábricas de dulces y licores.

Vinagre de arroz: Obtenido por el método tradicional de fermentación a partir de los granos descascarados, sanos y limpios de esta gramínea.
Deberá tener caracteres organolépticos (color claro y olor suave) propios y deberá denominarse: Vinagre de arroz.

Vinagre de suero de leche: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente acetificación de soluciones azucaradas de suero de leche.
Deberá presentar caracteres organolépticos propios: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color amarillo claro, olor y sabor agrio agradable que recuerda al de la leche ácida.
Deberá acusar reacción positiva del ácido láctico.
Este producto deberá denominarse: Vinagre de suero de leche".

Artículo 1336 - (Res 80, 13.1.82)
"Los vinagres no contemplados especificamente por el presente Código, para su aprobación por la autoridad sanitaria deberán responder, por sus caracteres organolépticos a la composición normal de sus primeras materias y contener una acidez mínima de 4,0%".

Artículo 1337 - (Res 80, 13.1.82)
"En el caso particular, en el cual no se indique el nombre de la acidificante, podrá utilizarse cualquier vinagre de los admitidos por este Código, con la salvedad de colocar en el rótulo del producto que se libre a la venta, la denominación completa del mismo; por ejemplo:
Pickles en vinagre de alcohol.
Si en la formulación de un producto determinado figura como componente un vinagre en particular, por ejemplo: Vinagre de Malta, su indicación en el rotulado será facultativa del elaborador o fabricante del mismo, si la denominación se consigna, ésta deberá ser completa, por ejemplo: Chutney preparado con vinagre de malta".

Artículo 1338
Los frascos de vinagre, encurtidos (pickles, mostaza y todos los productos a base de vinagre no podrán llevar cápsulas metálicas con más de 1% de plomo y de 0,01% de arsénico, a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho mediante una hoja de estaño fino (con 1% de plomo como máximo) que tenga por lo menos un espesor de medio décimo de milímetro; de una hoja de aluminio o de cualquier materia impermeable o inatacable luego de media hora de ebullición, en una solución de ácido acético al 4% adicionada de 5g de cloruro de sodio y de 0,25 g de ácido cítrico.

RESOLUCIÓN GMC Nº 08/06
Incorporada por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 67/2007 y N° 195/2007

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 13: SALSAS Y CONDIMENTOS"

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión Nº 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones Nº 141/96, 74/97, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que es necesario establecer los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos.

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en la Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Se deroga el Anexo III de la Resolución GMC Nº 141/96 "Reglamento Técnico de Asignación de Aditivos, sus Funciones y sus Concentraciones a Algunas Categorías de Alimentos" referido a la Categoría 13: Salsas y Condimentos y la Resolución GMC Nº 74/97 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Concentraciones a las siguientes Categorías de alimentos: Categoría 13: Salsas y Condimentos, Subcategoría 13.10. Vinagres".

Art. 3 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud y Ambiente
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - ANMAT
Instituto Nacional de Alimentos
Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA
Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN
Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: ***Ministerio de Salud Pública***
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 4 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 22/XII/2006.

LXIII GMC – Buenos Aires, 22/VI/06

ANEXO			
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS CATEGORÍA 13 – SALSAS Y CONDIMENTOS			
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGORIA 13 – MOLHOS E CONDIMENTOS			
Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇAO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
13.1. CONDIMENTOS VEGETALES O ESPECIAS			
13.1. CONDIMENTOS VEGETAIS OU ESPECIARIAS			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
13.2. SALSAS EMULSIONADAS (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa)			
13.2. MOLHOS EMULSIONADOS (incluindo molhos a base de maionese)			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-	Ácido Fosfórico, Ácido	0,5 (como P_2O_5)

	Fosfórico	Orto-Fosfórico	
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofofato Monossódico	0,5 (como P_2O_5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P_2O_5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P_2O_5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
341 i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato	0,5 (como P_2O_5)

		Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio-(di) Ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P_2O_5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
450vi	Calcio-(di) Difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diacido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogêno Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P_2O_5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P_2O_5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ butilhidroquinona terciaria	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ Butil hidroquinona terciária	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR/ Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,05
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,05
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo Crepúsculo FCF, Amarelo Sunset, laca de Al	0,05
120	Cochinilla, Ácido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH_4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH_4 e Ca	0,05
122	Azorrubina	Azorrubina	0,05
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,05
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,05
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,05
132	Indigotina, Carmín de Índigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,05

133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	quantum satis
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,05
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	quantum satis
155	Marrón HT	Marrom HT	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	quantum satis
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	quantum satis
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocú, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8’carotenal	0,05
160 f	Ester Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8’carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
161 g	Cantaxantina	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	quantum satis
	CONSERVADOR		
200	Ácido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1(como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1(como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1(como ác. sórbico)
210	Ácido Benzóico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác.

			benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR / Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofofato Monossódico	0,5 (como P_2O_5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P_2O_5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P_2O_5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico,	0,5 (como P_2O_5)

		ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato, Polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P_2O_5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogêno Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P_2O_5)
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P_2O_5)
452iv	Calcio Polifosfatos	Polifosfato de cálcio	0,5 (como P_2O_5)
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de ácidos	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos	1,0

	grasos con ácido diacetil-tartárico	graxos com ácido diacetil tartárico	
473	Ésteres de ácidos grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, SacaroÉsteres	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
474	Ésteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucrogliceríideos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	1,0
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	1,0
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,5
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	ESPESANTE	ESPESSANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,8
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
339 i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofofato Monossódico	0,5 (como P_2O_5)
339 ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
339 iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri)	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico,	0,5 (como P_2O_5)

	Ortofosfato	Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	
340 i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P_2O_5)
340 ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P_2O_5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato, Polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450 i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
450 ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P_2O_5)
450 iii	Sodio-(tetra) Difosfato,	Difosfato tetrassódico,	0,5 (como P_2O_5)

	Sodio Pirofosfato	pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	
450 v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
450 vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogêno Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P_2O_5)
451 i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P_2O_5)
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
452 i	Hexametafosfato de sodio, Polifosfato de sodio	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
452 ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
452 iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P_2O_5)
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres de ácidos grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, SacaroÉsteres	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
474	Ésteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	1,0
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	1,0
491	Sorbitán Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Sorbitán Triestearato	Triestearato de sorbitana	1,0
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,5
494	Sorbitán Monooleato	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	1,0

	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico ,etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
13.3. MAYONESA			
13.3. MAIONESE			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,01 (como curcumina)
140 i	Clorofila	Clorofila	0,05
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	0,05
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-Caroteno (sintético identico ao natural)	0,01
160 a ii	Carotenos: Extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,01
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocú, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprica, capsorubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	quantum satis
160 e	Beta-Apo-8'-Carotenal	Beta-apo-8’-carotenal	0,01
160 f	Éster Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8’carotenóico	0,01
161 b	Luteína	Luteína	0,05
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Ácido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác.

			sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
401	Sodio Alginato	Alginato de sódio	0,1
402	Potasio Alginato	Alginato de potássio	0,1
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,1
410	Goma Garrofín, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	Goma Jataí, alfarroba, caroba, Goma garrofina	0,1
412	Goma Guar	Goma guar	0,1
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	Goma adragante, tragacanto	0,1
414	Goma Arábiga, Goma Acacia	Goma acácia, arábica	0,1
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	Goma xantana	0,1
417	Goma Tara	Goma tara	0,1
440	Pectina, Pectina Amidada	Pectina, pectina amidada	0,1
460 i	Celulosa Microcristalina	Celulose microcristalina	0,1
466	Carboximetilcelulosa Sódica	Carboximetil celulose sódica	0,1
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
13.4. SALSAS NO EMULSIONADAS			
13.4. MOLHOS NÃO EMULSIONADOS			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
334	Ácido Tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico	0,5 (como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác.

			tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P_2O_5)
339 i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofofato Monossódico	0,5 (como P_2O_5)
339 ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
339 iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P_2O_5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P_2O_5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripostássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripostássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)

341 i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P_2O_5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
450vi	Calcio-(di) Difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogêno Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P_2O_5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P_2O_5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico,	0,5 (como P_2O_5)

		Trifosfato de Potássio	
	ANTIESPUMANTE	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	COLORANTE (excepto para productos cuya denominación incluya la palabra tomate)	CORANTE (exceto para produtos cuja denominação inclui a palavra tomate)	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,05
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleina	0,05
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo Crepúsculo FCF, Amarelo Sunset, laca de Al	0,05

120	Cochinilla, Ácido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH_4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH_4 y Ca	0,05
122	Azorrubina	Azorrubina	0,05
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,05
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,05
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,05
132	Indigotina, Carmín de Índigo, laca de Al	Indigotina, Carmin de Índigo, laca de Al	0,05
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	quantum satis
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,05
153	Carbón vegetal	Carvão Vegetal	0,05
155	Marrón HT	Marrom HT	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta-Caroteno: sintético identico ao natural	quantum satis
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	quantum satis
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocú, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (Como Bixina)
160 c	Páprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, Capsorubina, Capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8’carotenal	0,05
160 f	Éster Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8’carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
161g	Cantaxantina	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	quantum satis

	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Ácido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
	ESPESANTE	ESPESSANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofofato Monossódico	0,5 (como P_2O_5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
340 i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato	0,5 (como P_2O_5)

		Monopotássico	
340 ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P_2O_5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,1
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
450 ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P_2O_5)
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato,	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogêno Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P_2O_5)

	pirofosfato		
451 i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, Tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,5 (como P_2O_5)
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, Tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5 (como P_2O_5)
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
452 iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P_2O_5)
472 e	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,3
473	Ésteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
474	Ésteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,25
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,25
491	Sorbitán Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,4
492	Sorbitán Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,4
494	Sorbitán Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,4
495	Sorbitán Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,4
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	AGENTE DE FIRMEZA	AGENTE DE FIRMEZA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido	0,5 (como P_2O_5)

		de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofofato Monossódico	
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P_2O_5)
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)

452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P_2O_5)
	GELIFICANTE	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
451ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P_2O_5)
13.5. KETCHUP			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis

	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Ácido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
	ESPESANTE	ESPESSANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
13.6. MOSTAZA DE MESA			
13.6. MOSTARDA DE MESA			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5 (como ác. tartárico)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
220	Azufre dióxido	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,025
221	Sodio Sulfito	Sulfito de Sódio	0,025 (como SO_2)

222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,025 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de Sódio	0,025 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,025 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,025 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,025 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,025 (como SO_2)
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,03 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina, laca de Al (sólo para mostaza preparada con Sinapis alba)	Tartrazina, laca de Al (Somente para mostarda preparada com Sinapis alba)	0,03
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleina	0,03
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, Amarillo Subset, laca de Al	0,03
120	Cochinilla, Ácido Carmínico, Carmín, sales	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K,	0,03

	de Na, K, NH_4 y Ca	NH_4 e Ca	
122	Azorrubina	Azorrubina	0,03
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,03
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,03
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,03
132	Indigotina, Carmín de Índigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,03
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,03
140 i	Clorofila	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	quantum satis
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,03
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	0,03
155	Marrón HT	Marrom HT	0,03
160 a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico al natural)	quantum satis
160 a ii	Carotenos: Extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	quantum satis
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocú, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, Capsorubina, Capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	Licopeno	0,03
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8’carotenal	0,03
160 f	Éster Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8' Carotenoico	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8’carotenóico	0,03
161 b	Luteína	Luteína	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortali	quantum satis
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Ácido Sórbico	Ácido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato sódio	0,1 (como ác. sórbico)

202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzóico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzoico)
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
473	Ésteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
481i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,25
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,25
	GELIFICANTE	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
13.7. SALSAS DESHIDRATADAS			
13.7. MOLHOS DESIDRATADOS			
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, y los mismos aditivos para cada función que en las subcategorías 13.2 y 13.4, en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para las subcategorías 13.2 y 13.4. Se admite también el uso de antiaglutinantes/ antihumectantes y de un regulador de acidez adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, e os mesmos aditivos			

para cada função que nas subcategorias 13.2 e 13.4 , em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para as subcategorias 13.2 e 13.4. Admite-se também o uso de antiumectantes/ antiaglutinantes e de um regulador de acidez adicional em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos conforme indicado a seguir:			
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
262 ii	Sodio diacetato, Sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, Diacetato ácido de sódio	0,25
	ANTIHUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
13.8. CONDIMENTOS PREPARADOS			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIHUMECTANTE/	ANTIUMECTANTE/	

	ANTIAGLUTINANTE	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
556	Calcio y Alumínio Silicato	Silicato de Cálcio e Alumínio	3,0

	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
310	Propil Galato	Galato de propila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5’- fosfato de sódio	quantum satis
120	Cochinilla, ácido carmínico, carmín, sales de Na, K, NH_4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito	Caramelo II – processo	quantum satis

	Cáustico	sulfito cáustico	
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	quantum satis
160 a i	Beta-Caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	quantum satis
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	quantum satis
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocú, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprika, capsantina, capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8’carotenal	0,05
160 f	Éster Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8’carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	quantum satis
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Ácido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzoico)
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	ESPESANTE	ESPESSANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis

	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	GELIFICANTE	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
13.9. SAL Y SALES ADICIONADAS			
13.9. SAL E SAIS COM ADIÇÃO			
	ANTIHUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	1,0 (como P_2O_5)
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	1,0 (como P_2O_5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	1,0 (como P_2O_5)
381	Férrico amónico citrato	Citrato de ferro amoniacal	0,0025 (expresado/expresso como Fe)
470 i	Magnesio Estearato, compuesto	Estearato de magnésio	2,0
535	Sodio Ferrocianuro	Ferrocianeto de sódio	0,002 (solos o en combinación, expresados como
536	Potasio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Potássio	
538	Calcio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Cálcio	

			ferrocianuro de potasio anhidro) / (sózinho ou em combinação expresso como ferrocianeto de potâssio anidro)
556	Calcio y Alumínio Silicato	Silicato de Cálcio e Alumínio	1,0
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
13.10. VINAGRE Y OTROS FERMENTADOS ACÉTICOS (vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagres de "materia(s) prima(s) de origen no vínico")			
13.10. VINAGRE E FERMENTADOS ACÉTICOS (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de "matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho")			
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (excepto ácido acético y sus sales) /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL (exceto ácido acético e seus sais)			quantum satis
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis

	COLORANTE	CORANTE	
150 a	Caramelo I- Simple (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo I- simples (exceto para vinagres de vinho)	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II- processo sulfito caústico (exceto para vinagres de vinho)	quantum satis
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III- processo amônia (exceto para vinagres de vinho)	quantum satis
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV- processo sulfito-amônia (exceto para vinagres de vinho)	quantum satis
163ii	Extracto de cáscara de Uva, solamente para vinagres de vino tinto	Extrato de casca de uva (somente para vinagres de vinho tinto)	quantum satis
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
220	Azufre dióxido	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02
221	Sodio sulfito	Sulfito de sódio	0,02 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito	Bissulfito de sódio, sulfito acido de sódio	0,02 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,02 (como SO_2)
224	Potasio metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,02 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	SECUESTRANTES	**SEQUESTRANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor

concentración.