

INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Universidad Católica de Valparaíso
Escuela de Agronomía

PROYECTO INVESTIGACION DE MERCADOS **ANTIOXIDANTES Y ANTISÉPTICOS**

ESCUELA DE AGRONOMIA UNIVERSIDAD CATOLICA DE **VALPARAÍSO**

Informe

Objetivo comercial

Comercializar el tomillo (Thymus vulgaris) como antiséptico

Comercializar el romero (Rossmarinus officinalis) como antioxidante

Investigación de usos del tomillo y romero

A través de investigaciones en las páginas web se puede concluir que el aceite de tomillo es usado en:

- a) Perfumería: Da fragancias a jabones y detergentes
- b) Saborizantes: Para industrias de procesamiento de comidas

Sus usos son para dar sabor en la industria de alimentos:

- 1. Carne, productos de carne
- 2. Sopas
- 3. Condimentos
- 4. Salsas para carnes

Los antioxidantes tienen por objetivo prevenir el enranciamiento en grasas y aceites.

Se pueden usar en:

- 1. Salames
- 2. Productos derivados del ave
- 3. Carne procesada
- 4. Comidas preparadas congeladas o refrigeradas
- 5. Snacks
- 6. Bases de sopas
- 7. Salsas
- 8. Aceite para cocinar

Antioxidantes naturales son el romero, toferecol; Sintéticos son BHA, BHT, TBHQ.

Dirección páginas web:

1. www.crop.cri.nz/psp/broadshe/thyme.htm
2. www.kemin.com/food-ingredients/synthetic-antioxidants.shtml
3. [www.culinarycafe.com/Spices Herbs/Thyme.html](http://www.culinarycafe.com/Spices_Herbs/Thyme.html)
4. [www.ifis.org/hottopics/nat antiox.html](http://www.ifis.org/hottopics/nat_antiox.html)

Objetivo de la investigación

A. Conocer las limitaciones en las legislaciones europeas y norteamericanas para el uso de perseverantes y antioxidantes en la industria alimenticia.

B. Conocer los usos de antioxidantes y perseverantes naturales o sintéticos en la industria alimenticia.

A. Conocer las limitaciones en las legislaciones europeas y norteamericanas para el uso de perseverantes y antioxidantes en la industria alimenticia.

El reglamento sanitario chileno se rige por los límites impuestos por el Codees Alimentarius.

Unión Europea

En relación a los antioxidantes, su legislación puede encontrarse en el documento 300L0045, documento 376L0769. La información puede encontrarse en las siguientes direcciones:

http://europa.eu.int/eur-lex/es/dat/2000/es_300L0045.html

[http://europa.eu.int/eur-](http://europa.eu.int/eur-lex/es/consleg/pdf/1995/es_1995L0002_do_001.pdf)

[lex/es/consleg/pdf/1995/es_1995L0002 do 001.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/es/consleg/pdf/1995/es_1995L0002_do_001.pdf)

[http://europa.eu.int/eur-](http://europa.eu.int/eur-lex/es/consleg/pdf/1996/es_1995L0077_do_001.pdf)

[lex/es/consleg/pdf/1996/es_1995L0077 do 001.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/es/consleg/pdf/1996/es_1995L0077_do_001.pdf)

http://europa.eu.int/eur-lex/es/lif/dat/1970/es_370L0524.html

http://europa.eu.int/eur-lex/es/lif/dat/1992/es_392R1587.html

http://europa.eu.int/eur-lex/es/lif/dat/1992/es_392R1145.html

[http://europa.eu.int/eur-](http://europa.eu.int/eur-lex/es/consleg/pdf/1993/es_1993L0010_do_001.pdf)

[lex/es/consleg/pdf/1993/es_1993L0010 do 001.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/es/consleg/pdf/1993/es_1993L0010_do_001.pdf)

[http://europa.eu.int/eur-](http://europa.eu.int/eur-lex/es/consleg/pdf/1970/es_1970L0524_an_001.pdf)

[lex/es/consleg/pdf/1970/es_1970L0524 an 001.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/es/consleg/pdf/1970/es_1970L0524_an_001.pdf)

Legislación en USA

Se recurrió a la legislación de la FDA. En el código de este organismo puede encontrarse información en la parte 172 que dice relación con aditivos a los alimentos de consumo humano. La subparte 172.110, 172.115, 172.185, 172.190 informan sobre los antioxidantes sintéticos. En la ley 182.129 se encuentra un detalle en cómo se clasifican las sustancias.

La direcciones son:

<http://www.fda.gov>

B. Conocer los usos de antioxidantes y perseverantes naturales o sintéticos en la industria alimenticia.

Determinación del universo

Se determinó investigar los siguientes productos:

- a) Chocolate
- b) Aceites, margarinas
- c) Mayonesa, mostaza, salsas
- d) Productos lácteos
- e) Sopas
- f) Papas fritas
- g) Salsas

Empresas seleccionadas

El universo se compone de 27 empresas del rubro divididas como:

a) Sopas

- 1. Lucchetti
- 2. Maggi (Nestlé)
- 3. Ipal

b) Aceites Comestibles

- 1. Lucchetti
- 2. Unilever Bestfoods
- 3. Grasco
- 4. Watt's

c) Mayonesa

1. Unilever Bestfoods
2. Productos Polo

d) Productos Lácteos

1. Soprole
2. Los Fundos
3. Colun
4. Parmalat
5. Quillayes
6. Chevrita
7. Nestlé

e) Papas Fritas

1. Evercrisp
2. Effects Chile
3. Envasadora Peters

f) Salsas

1. Comercial Tasty
2. Productos Stein

g) Chocolates

1. Arcor
2. Costa
3. Ambrosoli
4. Calaf
5. Bombones Varsoviene
6. Bozzo
7. Chocolates Providencia
8. Chocolates Enrilo
9. Inco Alimentos
10. McKay

Muestra

Se contactaron 13 empresas

a) Sopas

1. Lucchetti
2. Maggi (Nestlé)
3. Ipal

b) Aceites Comestibles

1. Lucchetti
2. Unilever Bestfoods
3. Watt's

c) Mayonesa

1. Unilever Bestfoods
2. Productos Polo

d) Productos Lácteos

1. Soprole
2. Colun
3. Quillayes
4. Nestlé

e) Papas Fritas

1. Evercrisp

f) Chocolates

1. Arcor
2. Costa
3. Ambrosoli
4. Calaf
5. McKay

Se enviaron encuestas por mail:

1. Lucchetti
2. Ipal
3. Nestlé
4. Unilever Bestfoods
5. Costa
6. Watt's
7. Evercrisp

La empresas que no se les envió la encuesta responde a los siguientes motivos:

1. Polo: El gerente salía de viaje por un período de tres semanas. Empresa pequeña, no podría haberla contestado otra persona.
2. Soprole: Las mantequillas son elaboradas por Watt's o Unilever.
3. Colun: Se conversó, no usa antioxidantes.
4. Quillayes: Se llamó varias veces al encargado sin haberlo podido ubicar.
5. Calaf: Difícil de ubicar.

De las 7 encuestas enviadas, 3 fueron contestadas, Lucchetti, Costa y Watt's. Evercrisp y Unilever fueron contestadas por teléfono. A la jefe de laboratorio de Ipal no se le pudo ubicar para que respondiera la encuesta. Nestlé, desde su planta en San Fernando, prometió enviarla, sin embargo hasta la fecha no ha ocurrido.

Encuestas

La encuesta constestada en forma más completa es la de Costa. Ellos son los únicos que se refieren al uso de perseverantes, ya que éstos son necesarios en las coberturas de chocolates.

Se solicitó enviar a Arcor la encuesta, pero la jefe de desarrollo me indicó que los antioxidantes y perseverantes venían en las materias primas. Por lo tanto, se conversó con ella por teléfono.

Las encuestas se devolvieron por e-mail, excepto Unilever y Evercrisp, con los cuales se realizó por teléfono, debido a problemas de tiempo.

Conclusiones

A través de las encuestas se puede concluir que los antioxidantes vienen incorporados en las materias primas, de acuerdo a especificaciones de la empresa. Los proveedores que incorporan los antioxidantes son empresas como Cramer, Mc Kornick, Molipack y Gründorf. Los precios en los departamentos de desarrollo no los conocen bien.

La decisión de usar uno u otro antioxidante sintético viene dada por la recomendación del propio proveedor. El antioxidante puede venir en polvo en líquido.

El objetivo de incorporar agentes antioxidantes en las materias primas es para extender la duración del producto. Aquellos que no trabajan con antioxidantes, tiene un período de duración más breve. Esto ocurre, por ejemplo con la marca COLUN.

No se está familiarizado con antioxidantes naturales, debido que no existen problemas con la legislación.

Los preservantes también se utilizan para extender el período de duración de los productos. Lo más utilizado es el ácido ascórbico y el ácido benzoico. Los precios fluctúan entre \$ 800 y \$ 1.000 el kilo.

Japón es un país que no acepta trabajar con agentes sintéticos como perseverantes, según la encuesta contestada por Costa.

Recomendaciones

En la industria de alimentos no existe real interés en trabajar con agentes naturales, debido a que no existen problemas de legislación. Los productos para extender el período de duración vienen incorporados en la materia prima. Por lo tanto, sería interesante investigar con los proveedores de materias primas, quienes el interés sería ante un menor costo.

Existen posibilidades de mayor investigación en antioxidantes con la planta de Nestlé de San Fernando para la elaboración de alimentos infantiles. También, es interesante revisar la necesidad de exportaciones hacia Japón de productos que requieren preservantes, como ocurre con Costa.

Encuesta

.

LINEA DE PUNTOS- ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD A EMPRESA DE ALIMENTOS

- **Productos que trabajan y requieren de antioxidantes**
- **Usos de antioxidantes en la industria alimenticia.**
 - En qué productos se usa , para qué
- **Antioxidantes que se usan en la industria alimenticia**
 - Especificar naturales o sintéticos
 - (BHT, BHA son sintéticos, Tocoferol?)
- **Modo de compra de antioxidantes**
 - En polvo, etc
 - Por gramos, kilos
 - Envase: Saco, botellas
 - Cantidad que compra
- **En el caso de empresas elaboradoras de productos para otras empresas**
 - ¿Usan las mismas materias primas para todas las marcas?
 - Si es no, ¿cómo, quién decide la formulación?
- **Rango de precios de antioxidantes**
 - Nacionales
 - Importados
- **Factores determinantes para elegir un antioxidante**
 - Calidad. Especificar
 - Precio. Especificar si existe un rango
 - Laboratorio. Especificar
 - Servicio. Especificar
 - Otros. Especificar
- **Laboratorios especializados en antioxidantes**
 - Nombres
 - Imagen de cada uno
- **Volúmenes de compra en relación al costo del producto**
- **Romero o Rossmarinus oficinalis**
 - Conocimiento como antioxidante
 - Uso
 - Ofrecimientos
 - Opinión

- **Productos que trabajan y requieren de antisépticos**
- **Usos de antisépticos en la industria alimenticia**
 - En qué productos se usa , para qué
- **Antisépticos que se usan en la industria alimenticia**
 - Especificar naturales o sintéticos
- **Factores determinante para elegir un antiséptico**
 - Calidad. Especificar
 - Precio. Especificar si existe un rango
 - Laboratorio. Especificar
 - Servicio. Especificar
 - Otros. Especificar
- **Laboratorios especializados en antisépticos**
 - Nombres
 - Imagen de cada uno
- **Modo de compra de antisépticos**
 - En polvo, etc
 - Por gramos, kilos
 - Envase: Saco, botellas
 - Cantidad que compra
- **En el caso de empresas elaboradoras de productos para otras empresas**
 - ¿Usan las mismas materias primas para todas las marcas?
 - Si es no, ¿cómo, quién decide la formulación?
- **Rango de precios de antisépticos**
 - Nacionales
 - Importados
- **Volúmenes de compra en relación al costo del producto**
- **Tomillo o Thymus vulgaris**
 - Conocimiento como antioxidante
 - Uso
 - Ofrecimientos
 - Opinión
- **Límites por legislación chilena, latinoamericana, europea.**

RESULTADO DE LAS ENTREVISTAS REALIZADAS

ARCOR

Se conversó con la Sra. Rosa Reveco , jefe de laboratorio

La empresa utiliza muy poco antioxidante. Ella piensa que se utiliza más en la fruta y los vegetales.

En el caso de los chocolates, el antioxidante viene incorporado en la manteca, que es uno de los ingredientes con que se produce el chocolate.

Para aceptar ellos un antioxidante, éste debe cumplir con la reglamentación vigente del FDA o Comunidad Económica Europea. Solicitan una certificación del producto respecto a su pureza. Es decir, una ficha técnica.

Los productos deben tener un registro.

SOPROLE

Se conversó con el Sr. Pedro Kellner. Soprole también es propietaria de Dos Alamos.

La mantequilla es producida por Watt's y Unilever, por lo que ellos no trabajan directamente con antioxidantes.

NESTLE

Les interesa mucho el tema, ya que los alimentos infantiles no pueden llevar antioxidantes sintéticos, no está permitido, solo naturales.

Se conversó con el Sr. Fernando Arcos, jefe de laboratorio de la planta de San Fernando.

Le interesa ver el tema del costo.

Se recomienda entrevistarse con él directamente para analizar una posibilidad de comercialización real.

Teléfono: 72 712083

Estando muy interesado en la propuesta, no alcanza a contestar encuesta.

COLUN

No utilizan antioxidantes para la elaboración de la mantequilla. Esto hace que la duración sea de tres a cuatro meses, mientras que con antioxidantes dura más de seis meses.

Comercializan dos tipos de mantequilla, una proveniente del suero, la cual se distribuye en el sur y tiene una duración de tres meses. La otra tiene una duración de cuatro meses.

Lo único que agregan es un colorante, anato, para que se vea más amarilla.

Se conversó con el Sr. Gustavo Berlien

Evercrisp

Los antioxidantes vienen en aceites (TQBH), y el resto viene en las materias primas (BHT) incluidas.

Las materias primas vienen 70% importadas desde diferentes países.

Los saborizantes donde vienen antioxidante incorporado son comprados en el país a **Cramer y Mc Cormick**. Según las especificaciones, ellos incorporan el antioxidante. No trabajan directamente con antioxidantes.

Unilever

Trabajan con antioxidantes para la manteca y los aceites.

En la manteca se utiliza TBC en soluciones. El trabajar con soluciones, hace más fácil incorporar los solventes. Por lo tanto los antioxidantes se trabajan en forma líquida.

Para los aceites ocupan BHQ, BHA y prolicato.

Los laboratorios que venden los antioxidantes son Molipack, Gröndorf.

No sabe de precios, porque lo maneja el departamento de adquisiciones.

Sabe que existen antioxidantes naturales, pero no son necesarios para ella.

Respecto a los preservantes, utilizan Sorbato de Potasio para la margarina. Este también es sintético y se diluye el polvo.

Lucchetti

Utilizan como antioxidantes BHT, BHQ, TBC. El tipo de antioxidante a utilizar se determina según las sugerencias de los proveedores. En general, se combinan, logrando una mejor sinergia. En este caso, los antioxidantes tampoco se compran directamente, ya que vienen incorporados en las materias primas. Es importante que tengan estabilidad, buena homogenización y sea de fácil dosificación.

Watt's

Ya que la materia prima es fruta se usan antioxidantes. Los antioxidantes que se usan son ácido ascórbico.

No utilizan perseverantes.

Carozzi

Esta encuesta fue la que entregó mejor información. La contestó el Sr. Rodrigo Hernández, ingeniero en desarrollo.

Los antioxidantes que utilizan son el BHT, BHA, TBC. Los antioxidantes vienen incorporados en la materia prima. El objetivo de Carozzi, es que esta materia prima asegure su calidad en el período especificado de vida útil. La materia prima se compra en sacos dentro de ésta viene el antioxidante.

La calidad del antioxidante se determina según el costo de dosis menor para un índice de peróxido límite en el tiempo.

Los antisépticos los utiliza para coberturas de chocolates para productos que cubre de mayor humedad que la cobertura, para líquidos y jarabes que se utilizan como rellenos de chocolates y galletas. Los antisépticos que utilizan son sintéticos llamados sorbato de potasio, benzoato de sodio y propionato de calcio.

Las ventajas que cree tener el perseverante sintético es su costo vs efectividad y el tiempo de almacenamiento que viene en forma de sal. Lo importante en el perseverante es la efectividad del producto. Se compra en sacos de 25 kilos. Japón no permite el uso de ácido sórbico ni de ácido benzoico. En este caso se baja la fecha de vencimiento del producto, ya que se elimina la utilización de perseverante sintético, y no existen en el mercado alternativas naturales.

Los precios de los perseverantes fluctúan entre los \$ 800 a \$ 1.000 en el propionato de calcio y benzoato de sodio, y entre \$ 2.500 a \$ 3.000 para el sorbato de potasio. Los productos importados son un 10% inferiores a los nacionales.

Los límites por legislación se pueden encontrar en el Reglamento Sanitario de los alimentos artículo 143 para antioxidantes y artículo 154 para perseverantes.

COSTA

LINEA DE PUNTOS - ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD A EMPRESA DE ALIMENTOS

I Parte

1. Productos que trabajan y requieren de antioxidantes

Lípidos.

2. Usos de antioxidantes en la industria alimenticia. En qué productos se usa, para qué

En aceites y materias grasas (manteca), para retardar el enranciamiento (autooxidación) de la grasa.

3. Antioxidantes que se usan en la industria alimenticia

- Especificar naturales (Tocoferol, romero) o sintéticos (BHT, BHA, TBHQ)

Acido Ascórbico, BHT, BHA, TBHQ.

- Ventajas y desventajas de los antioxidantes que usa, respecto a los naturales si usa sintético o sintético si usa natural.

Nosotros como productores de alimentos de consumo final solo nos interesa que nuestra materia prima asegure su calidad en el período especificado de vida útil, por lo tanto la elección del antioxidante es una opción tomada por el proveedor.

- Por qué utiliza ese antioxidante y no otro. (Ejemplo: Utiliza BHT y no BHA)

Nuestros proveedores habituales de manteca utilizan BHT, por esta razón solicitamos a nuevos proveedores de esta materia prima la utilización de éste antioxidante para que la rotulación vigente del producto terminado no deba cambiarse (se declara el tipo de antioxidante).

4. Modo de compra de antioxidantes

- En polvo, etc.
- Por gramos, kilos
- Envase: **Saco, botellas**

- Cantidad que compra
- 5. En el caso de empresas elaboradoras de productos para otras empresas
 - ¿Usan las mismas materias primas para todas las marcas?
Si.
 - Si es no, ¿cómo, quién decide la formulación?
- 6. Rango de precios de antioxidantes
 - Nacionales.
 - Importados
- 7. Factores determinantes para elegir un antioxidante
 - Calidad. **Costo dosis menor, para un índice de peróxido límite en el tiempo**
 - Precio. Especificar si existe un rango
 - Laboratorio. Especificar
 - Servicio. Especificar
 - Otros. Especificar
- 8. Laboratorios especializados en antioxidantes
 - Nombres
 - Imagen de cada uno (servicio, precio, calidad, otros).
- 9. Romero o Rossmarinus officinalis
 - Conocimiento como antioxidante
Evita autooxidación de las grasas, debido a las sustancias fenólicas presentes en sus tejidos vegetales.
 - Uso: **Evita autooxidación de las grasas**
 - Ofrecimientos
 - Opinión
- 10. Comentarios adicionales

II Parte

- 1. Productos que trabajan y requieren de antisépticos
 - **Productos tales como coberturas de chocolate que cubren productos (bizcochos y galletas) de mayor humedad que la cobertura.**
 - **Líquidos/Jarabes que sirven como humectantes o rellenos de productos terminados.**

2. Usos de antisépticos en la industria alimenticia

- En qué productos se usa, para qué
Idem anterior

3. Antisépticos que se usan en la industria alimenticia

- Especificar naturales o sintéticos

Sintéticos: Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio, Propionato de Calcio

- Ventajas y desventajas de los antisépticos que usa, respecto a los naturales si usa sintético o sintético si usa natural.

Desconozco las ventajas y desventajas de ambos, pero creo que los preservantes sintéticos, tienen un costo dosis vs efectividad más barato que un preservante natural, además que el tiempo de almacenamiento de un preservante sintético (en su forma de sal) es mayor que el tiempo de almacenamiento de un preservante natural

- Por qué utiliza ese antiséptico y no otro.

Cada preservante tiene una función en particular, por ejemplo el sorbato de potasio tiene una acción fungicida, el benzoato de sodio actúa sobre los hongos y levaduras principalmente.

4. Factores determinante para elegir un antiséptico

- Calidad.

Es importante la efectividad del producto.

- Precio.

Más que un rango existe una relación en el costo dosis del preservante con respecto a su efectividad sobre las sustancias microbianas.

- Laboratorio. Especificar
- Servicio. Especificar
- Otros. Especificar

5. Laboratorios especializados en antisépticos

- Nombres
- Imagen de cada uno(servicio, precio, calidad, otros).

6. Modo de compra de antisépticos

- En polvo, por kilos, en saco de 25 Kg.

En polvo, en sacos de 25 Kg.

7. En el caso de empresas elaboradoras de productos para otras empresas

- ¿Usan las mismas materias primas para todas las marcas?

Si, solo en el caso particular de algunos clientes como Japón que no permiten presencia de ácido sórbico y ácido benzoico en el producto final.

- Si es no, ¿cómo, quién decide la formulación?

En el caso particular de este cliente se bajó la fecha de vencimiento del producto, eliminando el preservante. Para estos casos sería interesante evaluar una alternativa natural.

8. Rango de precios de antisépticos

- **Sorbato de Potasio: \$2500-\$3000**
- **Propionato de Calcio: \$800-\$1000**
- **Benzoato de Sodio: \$800-\$1000**

Generalmente los productos importados son un 10% más baratos por que se traen por importación directa.

9. Tomillo o Thymus vulgaris

- Conocimiento como antioxidante. **Ninguno**
- Uso
- Ofrecimientos. **No ha habido ofrecimientos como industria alimentaria.**
- Opinión

10. Límites por legislación chilena, latinoamericana, europea.

Ver artículo 143 (antioxidantes) y artículo 154 (preservantes) del Reglamento Sanitario de los alimentos. Para antioxidantes naturales el R.S.A. define su uso según Buenas Prácticas de Fabricación. Generalmente el reglamento sanitario chileno se rige por los límites impuestos por el Codex Alimentarius, lo que hace que nuestros productos sean exportables a todo el mundo, ya que los límites que ocupamos son los mismos que se utilizan a nivel mundial.

11. Comentarios adicionales

Creo que sería interesante conocer alternativas naturales (caso de los preservantes, principalmente), ya que no tienen restricciones con respecto a su dosificación, por lo tanto se podría obtener una mayor eficiencia en el ataque a la contaminación externa, además de extender la shelf life. Obviamente esta alternativa debe ser analizada si es económicamente interesante, ya que en definitiva quién manda en la definición de las materias primas para un producto son los márgenes que se pueden obtener de éste.

LUCCHETTI

LINEA DE PUNTOS- ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD A EMPRESA DE ALIMENTOS

1. Productos que trabajan y requieren de antioxidantes

Materias grasas en general ,(origen animal y vegetal) y productos cárneos deshidratados.

2. Usos de antioxidantes en la industria alimenticia.
 - En qué productos se usa , para qué

Evitar procesos oxidativos. Mantener y asegurar la estabilidad del producto a traves del tiempo o hasta que se cumpla su vida útil.

3. Antioxidantes que se usan en la industria alimenticia

- Especificar naturales (Tocoferol, romero) o sintéticos(BHT, BHA, TBHQ)

Solo sintéticos : BHT, BHA, TBHQ.

- Ventajas y desventajas de los antioxidantes que usa, respecto a los naturales si usa sintético o sintético si usa natural.

Desventaja : a vista de los consumidores nuestros productos tienen “aditivos químicos” por lo que comercialmente estarían en desventaja frente a otro que destaque su naturalidad. Especialmente ahora que la tendencia es a lo natural.

- Por qué utiliza ese antioxidante y no otro. (Ejemplo: Utiliza BHT y no BHA)

Se siguen las sugerencias de los proveedores de materias grasas y prod. Carneos y en general se usan en combinación para lograr una mayor sinergia.

4. Modo de compra de antioxidantes

No se compran directamente ya que las materias primas los traen incorporados.

- En polvo, etc :
- Por gramos, kilos :
- Envase: Saco, botellas :
- Cantidad que compra :

5. En el caso de empresas elaboradoras de productos para otras empresas
- ¿Usan las mismas materias primas para todas las marcas?
 - Si es no, ¿cómo, quién decide la formulación?

Modo de compra de antioxidantes

6. Rango de precios de antioxidantes

- Nacionales
- Importados

7. Factores determinantes para elegir un antioxidante

- Calidad. Especificar : **Estabilidad , fácil dosificación , buena homogeneización.**
- Precio. Especificar si existe un rango
- Laboratorio. Especificar
- Servicio. Especificar : **Técnico**
- Otros. Especificar

8. Laboratorios especializados en antioxidantes

- Nombres : **Desconozco si existe alguno.**
- Imagen de cada uno (servicio, precio, calidad, otros).

9. Romero o Rossmarinus officinalis

- Conocimiento como antioxidante : **No**
- Uso : Lo desconozco.
- Ofrecimientos : **?????**

- Opinión : **Sería interesante conocer sus cualidades como antioxidante.**

10. Comentarios adicionales

1. Productos que trabajan y requieren de antisépticos

2. Usos de antisépticos en la industria alimenticia

- En qué productos se usa , para qué

3. Antisépticos que se usan en la industria alimenticia

- Especificar naturales o sintéticos
 - Ventajas y desventajas de los antisépticos que usa, respecto a los naturales si usa sintético o sintético si usa natural.
 - Por qué utiliza ese antiséptico y no otro.

4. Factores determinante para elegir un antiséptico

- Calidad. Especificar
- Precio. Especificar si existe un rango
- Laboratorio. Especificar
- Servicio. Especificar
- Otros. Especificar

5. Laboratorios especializados en antisépticos

- Nombres
- Imagen de cada uno(servicio, precio, calidad, otros).

6. Modo de compra de antisépticos

- En polvo, etc
- Por gramos, kilos
- Envase: Saco, botellas
- Cantidad que compra

7. En el caso de empresas elaboradoras de productos para otras empresas
 - ¿Usan las mismas materias primas para todas las marcas?
 - Si es no, ¿cómo, quién decide la formulación?
8. Rango de precios de antisépticos
 - Nacionales
 - Importados
9. Tomillo o Thymus vulgaris
 - Conocimiento
 -
 - Uso
 - Ofrecimientos
 - Opinión
10. Límites por legislación chilena, latinoamericana, europea.
11. Comentarios adicionales

Watt's

LINEA DE PUNTOS- ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD A EMPRESA DE ALIMENTOS

1. Productos que trabajan y requieren de antioxidantes

Nuestra materia prima es fruta, por lo tanto se requiere de agentes antioxidantes.

2. Usos de antioxidantes en la industria alimenticia.
 - En qué productos se usa , para qué

Principalmente para evitar coloraciones pardas en nuestros productos.

3. Antioxidantes que se usan en la industria alimenticia
 - Especificar naturales (BHT, BHA, Tocoferol) o sintéticos

Natural : Acido ascórbico usado por nosotros.

4. Modo de compra de antioxidantes
 - En polvo, etc
 - Por gramos, kilos
 - Envase: Saco, botellas
 - Cantidad que compra

En polvo, sacos.

En sacos por Kilos.

5. En el caso de empresas elaboradoras de productos para otras empresas
 - ¿Usan las mismas materias primas para todas las marcas?

No es el caso.

- Si es no, ¿cómo, quién decide la formulación?

6. Rango de precios de antioxidantes
 - Nacionales
 - Importados

7. Factores determinantes para elegir un antioxidante
 - Calidad. Especificar

Cumpla especificación vigente, cumpla nuestros objetivos y sea económico.

- Precio. Especificar si existe un rango
- Laboratorio. Especificar
- Servicio. Especificar
- Otros. Especificar

8. Laboratorios especializados en antioxidantes
- Nombres

Industria química, especialista en aditivos permitidos para uso alimentario. Existen varios y estan en las paginas blancas y amarillas

- Imagen de cada uno (servicio, precio, calidad, otros).

9. Romero o Rossmarinus officinalis
- Conocimiento como antioxidante
 - Uso
 - Ofrecimientos
 - Opinión

No utilizado por nosotros

10. Comentarios adicionales

1. Productos que trabajan y requieren de antisépticos
Watt's no utiliza antisepticos en sus procesos

2. Usos de antisépticos en la industria alimenticia
- En qué productos se usa , para qué

3. Antisépticos que se usan en la industria alimenticia
- Especificar naturales o sintéticos

4. Factores determinante para elegir un antiséptico
 - Calidad. Especificar
 - Precio. Especificar si existe un rango
 - Laboratorio. Especificar
 - Servicio. Especificar
 - Otros. Especificar
5. Laboratorios especializados en antisépticos
 - Nombres
 - Imagen de cada uno(servicio, precio, calidad, otros).
6. Modo de compra de antisépticos
 - En polvo, etc
 - Por gramos, kilos
 - Envase: Saco, botellas
 - Cantidad que compra
7. En el caso de empresas elaboradoras de productos para otras empresas
 - ¿Usan las mismas materias primas para todas las marcas?
 - Si es no, ¿cómo, quién decide la formulación?
8. Rango de precios de antisépticos
 - Nacionales
 - Importados
9. Tomillo o Thymus vulgaris
 - Conocimiento como antioxidante
 - Uso
 - Ofrecimientos
 - Opinión
10. Límites por legislación chilena, latinoamericana, europea.
11. Comentarios adicionales

Información de la reglamentación de la Unión Europea y USA

code of federal regulations

CFR Search Results

Search Database:

Title 21 All Volumes (2001)

For: "ANTIOXIDANTS"

Total Hits: 40

[1]

((LIST OF AVAILABLE CFRs ONLINE))

Size: 64848 , Score: 1000



[2]

[2001] 21CFR172-- PART 172--FOOD ADDITIVES PERMITTED FOR DIRECT ADDITION TO FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION

Size: 395119 , Score: 1000



[3]

[2001] 21CFR178-- PART 178--INDIRECT FOOD ADDITIVES: ADJUVANTS, PRODUCTION AIDS, AND SANITIZERS

Size: 555192 , Score: 997



[4]

[2001] 21CFR181.24-- Sec. 181.24 Antioxidants.

Size: 926 , Score: 895



[5]

[2001] 21CFR178.2550-- Sec. 178.2550 4-Hydroxymethyl-2,6-di-tert-butylphenol.

Size: 1026 , Score: 834



[6]
[2001] 21CFR178.2010-- Sec. 178.2010 Antioxidants and/or stabilizers for polymers.
Size: 192785 , Score: 746   

[7]
[2001] 21CFR178-- Subpart C--Antioxidants and Stabilizers
Size: 204325 , Score: 652   

[8]
[2001] 21CFR582-- Subpart D--Chemical Preservatives
Size: 8991 , Score: 579   

[9]
[2001] 21CFR178-- PART 178--INDIRECT FOOD ADDITIVES: ADJUVANTS,
PRODUCTION AIDS, AND SANITIZERS--Table of Contents
Size: 3129 , Score: 532   

[10]
[2001] 21CFR178-- PART 178--INDIRECT FOOD ADDITIVES: ADJUVANTS,
PRODUCTION AIDS, AND SANITIZERS--Table of Contents
Size: 3129 , Score: 532   

[11]
[2001] 21CFR182-- Subpart D--Chemical Preservatives
Size: 7771 , Score: 499   

[12]
[2001] 21CFR172-- Subpart I--Multipurpose Additives
Size: 192596 , Score: 496   

[13]
[2001] 21CFR172-- Subpart B--Food Preservatives
Size: 35942 , Score: 495   

[14]
[2001] 21CFR172.150-- Sec. 172.150 4-Hydroxymethyl-2,6-di-tert-butylphenol.
Size: 1085 , Score: 493   

[15]
[2001] 21CFR181-- PART 181--PRIOR-SANCTIONED FOOD INGREDIENTS

petition (or within 180 days if the time is extended as provided for in section 409(c)(2) of the Act), a regulation prescribing the conditions under which the food additive may be safely used (including, but not limited to, specifications as to the particular food or classes of food in or on which such additive may be used, the maximum quantity that may be used or permitted to remain in or on such food, the manner in which such additive may be added to or used in or on such food, and any directions or other labeling or packaging requirements for such additive deemed necessary by him to assure the safety of such use), and prior to the forwarding of the order to the FEDERAL REGISTER for publication shall notify the petitioner of such order and the reasons for such action; or by order deny the petition, and shall notify the petitioner of such order and of the reasons for such action.

(b) The regulation shall describe the conditions under which the substance may be safely used in any meat product, meat food product, or poultry product subject to the Federal Meat Inspection Act (FMIA) (21 U.S.C. 601 *et seq.*) or the Poultry Products Inspection Act (PPIA) (21 U.S.C. 451 *et seq.*).

(c) If the Commissioner determines that additional time is needed to study and investigate the petition, he shall by written notice to the petitioner extend the 90-day period for not more than 180 days after the filing of the petition.

[42 FR 14489, Mar. 15, 1977, as amended at 65 FR 51763, Aug. 25, 2000]

§ 171.102 Effective date of regulation.

A regulation published in accordance with § 171.100(a) shall become effective upon publication in the FEDERAL REGISTER.

§ 171.110 Procedure for objections and hearings.

Objections and hearings relating to food additive regulations under section 409 (c), (d), or (h) of the Act shall be governed by part 12 of this chapter.

[42 FR 14491, Mar. 15, 1977, as amended at 42 FR 15674, Mar. 22, 1977]

§ 171.130 Procedure for amending and repealing tolerances or exemptions from tolerances.

(a) The Commissioner, on his own initiative or on the petition of any interested person, pursuant to part 10 of this chapter, may propose the issuance of a regulation amending or repealing a regulation pertaining to a food additive or granting or repealing an exception for such additive.

(b) Any such petition shall include an assertion of facts, supported by data, showing that new information exists with respect to the food additive or that new uses have been developed or old uses abandoned, that new data are available as to toxicity of the chemical, or that experience with the existing regulation or exemption may justify its amendment or repeal. New data shall be furnished in the form specified in §§ 171.1 and 171.100 for submitting petitions.

[42 FR 14491, Mar. 15, 1977, as amended at 42 FR 15674, Mar. 22, 1977]

PART 172—FOOD ADDITIVES PERMITTED FOR DIRECT ADDITION TO FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION

Subpart A—General Provisions

Sec.

172.5 General provisions for direct food additives.

Subpart B—Food Preservatives

- 172.105 Anoxomer.
- 172.110 BHA.
- 172.115 BHT.
- 172.120 Calcium disodium EDTA.
- 172.130 Dehydroacetic acid.
- 172.133 Dimethyl dicarbonate.
- 172.135 Disodium EDTA.
- 172.140 Ethoxyquin.
- 172.145 Heptylparaben.
- 172.150 4-Hydroxymethyl-2,6-di-*tert*-butylphenol.
- 172.155 Natamycin (pimaricin).
- 172.160 Potassium nitrate.
- 172.165 Quaternary ammonium chloride combination.
- 172.170 Sodium nitrate.
- 172.175 Sodium nitrite.
- 172.177 Sodium nitrite used in processing smoked chub.
- 172.180 Stannous chloride.
- 172.185 TBHQ.
- 172.190 THBP.

- 172.850 Lactylated fatty acid esters of glycerol and propylene glycol.
- 172.852 Glyceryl-lacto esters of fatty acids.
- 172.854 Polyglycerol esters of fatty acids.
- 172.856 Propylene glycol mono- and diesters of fats and fatty acids.
- 172.858 Propylene glycol alginate.
- 172.859 Sucrose fatty acid esters.
- 172.860 Fatty acids.
- 172.861 Cocoa butter substitute from coconut oil, palm kernel oil, or both oils.
- 172.862 Oleic acid derived from tall oil fatty acids.
- 172.863 Salts of fatty acids.
- 172.864 Synthetic fatty alcohols.
- 172.866 Synthetic glycerin produced by the hydrogenolysis of carbohydrates.
- 172.867 Olestra.
- 172.868 Ethyl cellulose.
- 172.870 Hydroxypropyl cellulose.
- 172.872 Methyl ethyl cellulose.
- 172.874 Hydroxypropyl methylcellulose.
- 172.876 Castor oil.
- 172.878 White mineral oil.
- 172.880 Petrolatum.
- 172.882 Synthetic isoparaffinic petroleum hydrocarbons.
- 172.884 Odorless light petroleum hydrocarbons.
- 172.886 Petroleum wax.
- 172.888 Synthetic petroleum wax.
- 172.890 Rice bran wax.
- 172.892 Food starch-modified.
- 172.894 Modified cottonseed products intended for human consumption.
- 172.896 Dried yeasts.
- 172.898 Bakers yeast glycan.

AUTHORITY: 21 U.S.C. 321, 341, 342, 348, 371, 379c.

SOURCE: 42 FR 14491, Mar. 15, 1977, unless otherwise noted.

EDITORIAL NOTE: Nomenclature changes to part 172 appear at 61 FR 14482, Apr. 2, 1996.

Subpart A—General Provisions

§ 172.5 General provisions for direct food additives.

(a) Regulations prescribing conditions under which food additive substances may be safely used predicate usage under conditions of good manufacturing practice. For the purposes of this part, good manufacturing practice shall be defined to include the following restrictions.

(1) The quantity of the substance added to food does not exceed the amount reasonably required to accomplish its intended physical, nutritive, or other technical effect in food.

(2) Any substance intended for use in or on food is of appropriate food grade

and is prepared and handled as a food ingredient.

(b) The existence of a regulation prescribing safe conditions of use for a food additive shall not be construed to relieve the use of the substance from compliance with any other provision of the Act.

(c) The existence of any regulation prescribing safe conditions of use for a nutrient substance does not constitute a finding that the substance is useful or required as a supplement to the diet of humans.

Subpart B—Food Preservatives

§ 172.105 Anoxomer.

Anoxomer as identified in this section may be safely used in accordance with the following conditions:

(a) Anoxomer is 1,4-benzenediol, 2-(1,1-dimethylethyl)-polymer with diethenylbenzene, 4-(1,1-dimethylethyl)phenol, 4-methoxyphenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis(phenol) and 4-methylphenol (CAS Reg. No. 60837-57-2) prepared by condensation polymerization of divinylbenzene (*m*- and *p*-) with *tert*-butylhydroquinone, *tert*-butylphenol, hydroxyanisole, *p*-cresol and 4,4'-isopropylidenediphenol.

(b) The polymeric antioxidant meets the following specifications:

(1) Polymer, not less than 98.0 percent as determined by an ultraviolet method entitled "Ultraviolet Assay, 1982, which is incorporated by reference. Copies are available from the Center for Food Safety and Applied Nutrition (HFS-200), Food and Drug Administration, 200 C St. SW., Washington, DC 20204, or available for inspection at the Office of the Federal Register, 800 North Capitol Street, NW., suite 700, Washington, DC 20408.

(2) Molecular weight: Total monomers, dimers and trimers below 500 not more than 1 percent as determined by a method entitled "Low Molecular Weight Anoxomer Analysis," 1982, which is incorporated by reference. Copies are available from the Center for Food Safety and Applied Nutrition (HFS-200), Food and Drug Administration, 200 C St. SW., Washington, DC 20204, or available for inspection at the Office of the Federal Register, 800

North Capitol Street, NW., suite 700, Washington, DC 20408.

(3) Phenol content: Not less than 3.2 milliequivalent/gram and not more than 3.8 milliequivalent/gram as determined by a method entitled "Total Phenols," 1982, which is incorporated by reference. Copies are available from the Center for Food Safety and Applied Nutrition (HFS-200), Food and Drug Administration, 200 C St. SW., Washington, DC 20204, or available for inspection at the Office of the Federal Register, 800 North Capitol Street, NW., suite 700, Washington, DC 20408.

(4) Heavy metals as lead (as Pb), not more than 10 parts per million. Arsenic (as As), not more than 3 parts per million. Mercury (as Hg), not more than 1 part per million.

(c) Anoxomer may be safely used as an antioxidant in food at a level of not more than 5,000 parts per million based on fat and oil content of the food.

[48 FR 18798, Apr. 26, 1983, as amended at 54 FR 24896, June 12, 1989]

§ 172.110 BHA.

The food additive BHA (butylated hydroxyanisole) alone or in combination with other antioxidants permitted in food for human consumption in this subpart B may be safely used in or on specified foods, as follows:

(a) The BHA meets the following specification:

Assay (total BHA), 98.5 percent minimum.
Melting point 48 °C minimum.

(b) The BHA is used alone or in combination with BHT, as an antioxidant in foods, as follows:

Food	Limitations (total BHA and BHT) parts per million
Dehydrated potato shreds	50
Active dry yeast	1,000
Beverages and desserts prepared from dry mixes	12
Dry breakfast cereals	50
Dry diced glazed fruit	132
Dry mixes for beverages and desserts	90
Emulsion stabilizers for shortenings	200
Potato flakes	50
Potato granules	10
Sweet potato flakes	50

¹ BHA only.

(c) To assure safe use of the additive:

(1) The label of any market package of the additive shall bear, in addition to the other information required by the Act, the name of the additive.

(2) When the additive is marketed in a suitable carrier, in addition to meeting the requirement of paragraph (c)(1) of this section, the label shall declare the percentage of the additive in the mixture.

(3) The label or labeling of dry mixes for beverages and desserts shall bear adequate directions for use to provide that beverages and desserts prepared from the dry mixes contain no more than 2 parts per million BHA.

§ 172.115 BHT.

The food additive BHT (butylated hydroxytoluene), alone or in combination with other antioxidants permitted in this subpart B may be safely used in or on specified foods, as follows:

(a) The BHT meets the following specification: Assay (total BHT) 99 percent minimum.

(b) The BHT is used alone or in combination with BHA, as an antioxidant in foods, as follows:

Food	Limitations (total BHA and BHT) parts per million
Dehydrated potato shreds	50
Dry breakfast cereals	50
Emulsion stabilizers for shortenings	200
Potato flakes	50
Potato granules	10
Sweet potato flakes	50

(c) To assure safe use of the additive:

(1) The label of any market package of the additive shall bear, in addition to the other information required by the Act, the name of the additive.

(2) When the additive is marketed in a suitable carrier, in addition to meeting the requirement of paragraph (c)(1) of this section, the label shall declare the percentage of the additive in the mixture.

§ 172.120 Calcium disodium EDTA.

The food additive calcium disodium EDTA (calcium disodium ethylenediaminetetraacetate) may be safely used in designated foods for the purposes and in accordance with the conditions prescribed, as follows:

§ 172.177 Sodium nitrite used in processing smoked chub.

The food additive sodium nitrite may be safely used in combination with salt (NaCl) to aid in inhibiting the outgrowth and toxin formation from *Clostridium botulinum* type E in the commercial processing of smoked chub in accordance with the following prescribed conditions:

(a) All fish in smoking establishments shall be clean and wholesome and shall be expeditiously processed, packed, and stored under adequate sanitary conditions in accordance with good manufacturing practice.

(b) The brining procedure is controlled in such a manner that the water phase portion of the edible portion of the finished smoked product has a salt (NaCl) content of not less than 3.5 percent, as measured in the loin muscle, and the sodium nitrite content of the edible portion of the finished smoked product is not less than 100 parts per million and not greater than 200 parts per million, as measured in the loin muscle.

(c) Smoked chub shall be heated by a controlled heat process which provides a monitoring system positioned in as many strategic locations in the smokehouse as necessary to assure a continuous temperature throughout each fish of at least 160 °F for a minimum of 30 minutes.

(d) The finished product shall be cooled to a temperature of 50 °F or below within 3 hours after smoking and further cooled to a temperature of 38 °F or below within 12 hours after smoking. A temperature of 38 °F or below shall be maintained during all subsequent storage and distribution. All shipping containers, retail packages, and shipping records shall indicate with appropriate notice the perishable nature of the product and specify that the product shall be held under refrigeration (38 °F or below) until consumed.

(e) To assure safe use of the additive:

(1) The label and labeling of the additive container shall bear, in addition to the other information required by the Act, the name of the additive.

(2) The label or labeling of the additive container shall bear adequate directions to assure use in compliance with the provisions of this section.

§ 172.180 Stannous chloride.

The food additive stannous chloride may be safely used for color retention in asparagus packed in glass, with lids lined with an inert material, in an amount not to exceed 20 parts per million calculated as tin (Sn).

§ 172.185 TBHQ.

The food additive TBHQ, which is the chemical 2-(1,1-dimethylethyl)-1,4-benzenediol (Chemical Abstracts Service Registry Number 1948-33-0), also known as tertiary butylhydroquinone, may be safely used in food in accordance with the following prescribed conditions:

(a) The food additive has a melting point of 126.5 °C–128.5 °C.

(b) It is used as an antioxidant alone or in combination with BHA and/or BHT.

(c) The total antioxidant content of a food containing the additive will not exceed 0.02 percent of the oil or fat content of the food, including the essential (volatile) oil content of the food.

§ 172.190 THBP.

The food additive THBP (2,4,5-trihydroxybutyrophenone) may be safely used in food in accordance with the following prescribed conditions:

(a) The food additive has a melting point of 149 °C–153 °C.

(b) It is used as an antioxidant alone or in combination with other permitted antioxidants.

(c) The total antioxidant content of a food containing the additive will not exceed 0.02 percent of the oil or fat content of the food, including the essential (volatile) oil content of the food.

Subpart C—Coatings, Films and Related Substances**§ 172.210 Coatings on fresh citrus fruit.**

Coatings may be applied to fresh citrus fruit for protection of the fruit in accordance with the following conditions:

(a) The coating is applied in the minimum amount required to accomplish the intended effect.

(b) The coating may be formulated from the following components, each used in the minimum quantity required to accomplish the intended effect:

§

Substances classified as antimycotics, when migrating from food-packaging material shall include:

Calcium propionate.
Methylparaben (methyl *p*-hydroxybenzoate).
Propylparaben (propyl *p*-hydroxybenzoate).
Sodium benzoate.
Sodium propionate.
Sorbic acid.

[42 FR 14638, Mar. 15, 1977; 42 FR 56728, Oct. 28, 1977]

§

Substances classified as antioxidants, when migrating from food-packaging material (limit of addition to food, 0.005 percent) shall include:

Butylated hydroxyanisole.
Butylated hydroxytoluene.
Dilauryl thiodipropionate.
Distearyl thiodipropionate.
Gum gualac.
Nordihydroguaiaretic acid.
Propyl gallate.
Thiodipropionic acid.
2,4,5-Trihydroxy butyropheneone.

[42 FR 14638, Mar. 15, 1977; 42 FR 56728, Oct. 28, 1977]

§

Substances classified as driers, when migrating from food-packaging material shall include:

Cobalt caprylate.
Cobalt linoleate.
Cobalt naphthenate.
Cobalt tallate.
Iron caprylate.
Iron linoleate.
Iron naphthenate.
Iron tallate.
Manganese caprylate.
Manganese linoleate.
Manganese naphthenate.
Manganese tallate.

[42 FR 14638, Mar. 15, 1977; 42 FR 56728, Oct. 28, 1977]

§

Substances classified as drying oils, when migrating from food-packaging material (as components of finished resins) shall include:

Chinawood oil (tung oil).
Dehydrated castor oil.
Linseed oil.

Tall oil.

[42 FR 14638, Mar. 15, 1977; 42 FR 56728, Oct. 28, 1977]

§

Substances classified as plasticizers, when migrating from food-packaging material shall include:

Acetyl tributyl citrate.
Acetyl triethyl citrate.
p-tert-Butylphenyl salicylate.
Butyl stearate.
Butylphthalyl butyl glycolate.
Dibutyl sebacate.
Di-(2-ethylhexyl) phthalate (for foods of high water content only).
Diethyl phthalate.
Diisobutyl adipate.
Diisooctyl phthalate (for foods of high water content only).
Diphenyl-2-ethylhexyl phosphate.
Epoxidized soybean oil (iodine number maximum 6; and oxirane oxygen, minimum, 6.0 percent).
Ethylphthalyl ethyl glycolate.
Glycerol monooleate.
Monoisopropyl citrate.
Mono-, di-, and tristearyl citrate.
Triacetin (glycerol triacetate).
Triethyl citrate.
3-(2-Xenolyl)-1,2-epoxypropane.

[42 FR 14638, Mar. 15, 1977; 42 FR 56728, Oct. 28, 1977, as amended at 50 FR 49536, Dec. 3, 1985]

§

Substances classified as release agents, when migrating from food-packaging material shall include:

Dimethylpolysiloxane (substantially free from hydrolyzable chloride and alkoxy groups, no more than 18 percent loss in weight after heating 4 hours at 200 °C.; viscosity 300 centisokes, 600 centisokes at 25 °C, specific gravity 0.96 to 0.97 at 25 °C, refractive index 1.400 to 1.404 at 25 °C).
Linoleamide (linoleic acid amide).
Oleamide (oleic acid amide).
Palmitamide (palmitic acid amide).
Stearamide (stearic acid amide).

[42 FR 14638, Mar. 15, 1977; 42 FR 56728, Oct. 28, 1977]

§

Substances classified as stabilizers, when migrating from food-packaging material shall include:

Aluminum mono-, di-, and tristearate.
Ammonium citrate.
Ammonium potassium hydrogen phosphate.
Calcium glycerophosphate.



1995-1997

da de el en fr it nl pt



Resultados de la búsqueda

1995-1997



1995-1997



1995-1997



1995-1997



1995-1997



1995-1997



1995-1997



1995-1997

Su búsqueda de "antloxdantes sinteticos BHA,BHT, BHQT" corresponde a 8 de 24217 documentos.

Se presentan 8, por orden de pertinencia.

[Vuelta al modo de búsqueda] [Perfeccione su búsqueda]

Categoría	Resultado numérico	Título/Información	Fecha
1	0.45	Legislación comunitaria vigente: Documento 300L0045 http://europa.eu.int/eur-lex/es/lif/dat/2000/es_300L0045.html <i>Artículo 3 La presente Directiva entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas. 2. Principio La muestra se hidroliza con solución etanólica de hidróxido potásico y la vitamina A se extrae co ...</i>	09-07-01
2	0.42	http://europa.eu.int/eur-lex/es/consleg/pdf/1995/es_1995L0002_do_001.pdf <i>95/ 2/ CE — 1 1 Artículo 1 1. La presente Directiva es una Directiva específica que forma parte de la Directiva general de conformidad con el artículo 3 de la Directiva 89/ 107/ CEE y que se aplica a los aditivos distintos de los colorantes y edulcorant ...</i>	09-08-00
3	0.40	http://europa.eu.int/eur-lex/es/consleg/pdf/1996/es_1996L0077_do_001.pdf <i>Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones "B DIRECTIVA 96/ 77/ CE DE LA COMISIÓN de 2 de diciembre de 1996 por la que se establecen criterios específicos de pureza de los aditivos alimentario ...</i>	15-05-01
4	0.39	Legislación comunitaria vigente: Documento 370L0524 http://europa.eu.int/eur-lex/es/lif/dat/1970/es_370L0524.html <i>Artículo 3 1. Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para que en el marco de la alimentación animal , los alimentos para animales sólo puedan contener los aditivos enumerados en el Anexo I , y sólo en las condiciones allí indicadas . 3</i>	10-07-01
5	0.39	Legislación comunitaria vigente: Documento 392R1587 http://europa.eu.int/eur-lex/es/lif/dat/1992/es_392R1587.html <i>2 El suministro comprenderá lo siguiente: a) la movilización de</i>	09-07-01

2. La Comisión o competencia lo siguiente: a) la información de
aceite de colza refinado producido en la Comunidad. Artículo 2 1.
Las ofertas se transmitirán por telecomunicación escrita al
organismo de intervención del Estado miembro en el que se envas ...

- 6 0.39  **Legislación comunitaria vigente: Documento**
392R1145 ▽
http://europa.eu.int/eur-lex/es/lif/dat/1992/es_392R1145.html
La definición de los suministros recogida en el Anexo I (reparto geográfico cuantitativo) podrá ser modificada en función de las ofertas que se presenten dentro de cada licitación específica. Artículo 2 1. Las ofertas se transmitirán por telecomunicación ...
09-07-01
- 7 0.39  http://europa.eu.int/eur-lex/es/consleg/pdf/1993/es_1993L0010_do_001.pdf ▽
Considerando que las medidas previstas en la presente Directiva se ajustan al dictamen del Comité permanente de productos alimenticios, HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA: Artículo 1 1. La presente Directiva es una directiva específica con arreglo al artl ...
08-02-01
- 8 0.39  http://europa.eu.int/eur-lex/es/consleg/pdf/1970/es_1970L0524_an_001.pdf ▽
Este alimen- to contiene un aditivo del grupo de los ionóforos; su adminis- tración simultánea con determinados me- dicamentos (por ejem- plo la tiamulina) pue- de estar contraindica- da». Este ali- mento contiene un adi- tivo del grupo de los ionóforo ...
09-08-00

Perfeccione su búsqueda:



Búsqueda

Reinicia



Inicio

[suscripción] - [mapa del sitio] - [buscar] - [ayuda] - [respuesta] - []



376L0769

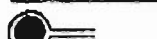
da de al en fr it nl pt fi sv



EUROPEAN UNION



EUROPEAN UNION



EUROPEAN UNION



EUROPEAN UNION



EUROPEAN UNION



EUROPEAN UNION



EUROPEAN UNION



EUROPEAN UNION

Legislación comunitaria vigente

Documento 376L0769



Capítulos del Repertorio donde puede consultarse este documento:

- [15.20.30 - Protección de la salud y de la seguridad]
- [15.10.20.50 - Sustancias químicas, riesgos industriales y biotecnología]
- [13.30.18 - Sustancias peligrosas]

376L0769

Consolidado

Adaptado

Directiva 76/769/CEE del Consejo, de 27 de julio de 1976, relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados Miembros que limitan la comercialización y el uso de determinadas sustancias y preparados peligrosos

Diario Oficial n° L 262 de 27/09/1976 P. 0201 - 0203

Edición especial griega....: Capítulo 13 Tomo 4 P. 178

Edición especial en español...: Capítulo 13 Tomo 5 P. 208

Edición especial en portugués: Capítulo 13 Tomo 5 P. 208

Edición especial en finés: Capítulo 13 Tomo 5 P. 229

Edición especial sueca...: Capítulo 13 Tomo 5 P. 229

CONSLEG - 76L0769 - 31/12/1994 - 71 P.

Texto:

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 27 de julio de 1976

relativa a la aproximación de las disposiciones legales , reglamentarias y administrativas de los Estados miembros que limitan la comercialización y el uso de determinadas sustancias y preparados peligrosos

(76/769/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS ,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y , en particular , su artículo 100 ,

Vista la propuesta de la Comisión ,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo (1) ,

Visto el dictamen del Comité económico y social (2) ,

Considerando que toda normativa sobre la comercialización de sustancias y preparados peligrosos debe estar dirigida a la salvaguardia de la población y en particular de las personas que las emplean ;

Considerando que dicha normativa debe contribuir a la protección del medio ambiente contra todas aquellas sustancias y preparados que presenten indicios de exotoxicidad o que puedan contaminar el medio ambiente :

Considerando que debe tener por meta igualmente , recuperar , proteger y mejorar la calidad de vida de los hombres ;

Considerando que las sustancias y preparados peligrosos son objeto de reglamentaciones en los Estados miembros ; que dichas reglamentaciones presentan diferencias en lo que se refiere a las condiciones de comercialización y empleo y que tales divergencias constituyen un obstáculo en los intercambios e inciden directamente sobre la puesta en marcha y el funcionamiento de mercado común ;

Considerando que es importante , en consecuencia , eliminar dicho obstáculo y que , para alcanzar tal objetivo , es necesario aproximar las disposiciones legales que regulan la materia en los Estados miembros ;

Considerando que algunas directivas comunitarias han previsto ya disposiciones relativas a algunas sustancias y preparados peligrosos ; que , no obstante , es necesario establecer una normativa para otros productos , en particular aquellos que han sido limitados ya por organizaciones internacionales , como por ejemplo los bifenilos policlorados (PCB) , a propósito de los cuales el consejo de la OCDE ya adoptó una decisión , el 13 de febrero de 1973 , limitando su producción y empleo ; que tal medida resulta necesaria para prevenir la absorción de PCB por el cuerpo humano así como los perjuicios que de ello se derivan para la salud humana ;

Considerando que detallados exámenes han demostrado que los terfenilos policlorados (PCT) presentan una serie de riesgos similares a los producidos por los PCB , por lo que , en consecuencia , debe limitarse también su comercialización y empleo ;

Considerando , además , que es necesario revisar periódicamente el conjunto del problema para conseguir progresivamente eliminar los PCB y los PCT por completo ;

Considerando que la utilización del 1-cloroetileno (cloruro de vinilo monómetro) como propulsor de aerosoles representa un peligro para la salud humana y que , por tanto , es procedente prohibir su empleo ,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA :

Artículo 1

1 . Sin perjuicio de la aplicación de otras disposiciones comunitarias sobre la materia , la presente Directiva afectará a las restricciones a la comercialización y empleo , en los Estados miembros de la Comunidad , de las sustancias y preparados peligrosos enumeradas en el Anexo .

2 . La presente Directiva no será aplicable :

- a) al transporte de las sustancias y preparados peligrosos por ferrocarril , carretera , vía fluvial , marítima o aérea ;
- b) a las sustancias y preparados peligrosos que se exportan hacia terceros países ,
- c) a las sustancias y preparados en tránsito sujetas a un control aduanero , siempre que no sean objeto de ninguna transformación .

3 . A efectos de la presente Directiva se entenderá por :

- a) sustancias : los elementos químicos y sus compuestos tal como se presentan en estado natural o como los produce la industria ,
- b) preparados : las mezclas o disoluciones compuestas de dos o más sustancias .

Artículo 2

Los Estados miembros tomarán todas las medidas que consideren necesarias para que las sustancias y preparados peligrosos mencionadas en el Anexo sólo puedan comercializarse o utilizarse en las condiciones previstas por éste . No se aplicarán estas restricciones cuando se comercialicen o se utilicen para la investigación , el desarrollo

o para el análisis .

Artículo 3

1 . Los Estados miembros aplicarán , en un plazo de dieciocho meses a partir del día de su notificación , las disposiciones necesarias para cumplir la presente Directiva , e informarán de ello inmediatamente a la Comisión .

2 . Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el texto de las disposiciones de Derecho interno que adopten en el ámbito regulado por la presente Directiva .

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros .

Hecho en Bruselas , el 27 de julio de 1976 .

Por el Consejo

El Presidente

M. van der STOEL

(1) DO n ° C 60 de 13 . 3 . 1975 , p. 49 .

(2) DO n ° C 16 de 23 . 1 . 1975 , p. 25 .

ANEXO

Denominación de la sustancia , de los grupos de sustancias o de los preparados *
Restricciones *

1 . - Bifenilopoliclorados (PCB) , con excepción de los monoclorobifenilos y diclorobifenilos * No se admitirán , con excepción de las categorías siguientes : *

- Policloroterfenilos (PCT) * *

- Preparaciones cuyo contenido en PCB o PCT sea superior al 0,1 % en peso * *

* 1 . Aparatos eléctricos de circuito cerrado : transformadores , resistencias e inductores , *

* 2 . Condensadores pesados (peso total * 1 kg) ; *

* 3 . Condensadores ligeros (cuando el contenido máximo en cloro de los PCB sea del 43 % y no contengan más del 3,5 % de pentaclorobifenilos o de bifenilos más fuertemente clorados) . Los condensadores ligeros que no respondan a estas características podrán comercializarse todavía durante un período de un año a partir de la fecha de aplicación de la presente Directiva . Esta restricción no se aplicará a los condensadores ligeros que ya estén utilizándose ; *

* 4 . Fluidos caloportadores en las instalaciones caloríficas de circuito cerrado (salvo en las instalaciones destinadas a tratar productos alimenticios , humanos o animales , y productos farmacéuticos y veterinarios ; no obstante si se utilizaran PCB en tales instalaciones en el momento de la notificación de la presente Directiva , se admitirá todavía su utilización hasta el 31 de diciembre de 1979 como máximo) : *

* 5 . Fluidos hidráulicos para : *

* a) equipos subterráneos de minas ; *

* b) máquinas de mantenimiento de las cubetas empleadas en la fabricación electrolítica del aluminio que se estén utilizando al adoptarse la presente Directiva : hasta el 31 de diciembre de 1979 como máximo . *

* 6 . Productos básicos y productos semielaborados a ser transformados en otros productos que no incurran en la prohibición de la presente Directiva . *

2 . 1-cloroetileno (cloruro de vinilo monómetro) * No está admitido como propulsor de aerosoles cualquiera que sea su empleo . *

Fin del documento



1. La presente Directiva es una Directiva específica que forma parte de la Directiva general de conformidad con el artículo 3 de la Directiva 89/107/CEE y que se aplica a los aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes. No se aplica a las enzimas, con exclusión de las mencionadas en los anexos. 98/72/CE
2. Únicamente podrán utilizarse en los alimentos los aditivos que reúnan las características fijadas por el Comité científico para la alimentación humana. 95/2/CE
3. A efectos de la presente Directiva se entenderá por:
- a) «conservadores», las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismos;
 - b) «antioxidantes», las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por la oxidación, tales como el enranciamiento de las grasas y los cambios de color;
 - c) «soportes», incluidos los disolventes soportes, las sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica (y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso;
 - d) «acidulantes», las sustancias que incrementan la acidez de un alimento o le confieren un sabor ácido;
 - e) «correctores de la acidez», las sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento;
 - f) «antiaglomerantes», las sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras;
 - g) «antiespumantes», las sustancias que impiden o reducen la formación de espuma;
 - h) «agentes de carga», las sustancias que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible;
 - i) «emulgentes», las sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento;
 - j) «sales de fundido», las sustancias que reordenan las proteínas contenidas en el queso de manera dispersa, con lo que producen la distribución homogénea de la grasa y otros componentes;
 - k) «endurecedores», las sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crujientes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o reforzar un gel;

- l) «potenciadores del sabor», las sustancias que realzan el sabor o el aroma que tiene un alimento;
 - m) «espumantes», las sustancias que hacen posible formar o mantener una dispersión homogénea de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido;
 - n) «gelificantes», las sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel;
 - o) «agentes de recubrimiento» (incluidos los lubricantes), las sustancias que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora;
 - p) «humectantes», las sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de un escaso contenido de humedad en la atmósfera, o que favorecen la disolución de un polvo en un medio acuoso;
 - q) «almidones modificados», las sustancias obtenidas por uno o más tratamientos químicos de almidones comestibles, que pueden haber sufrido un tratamiento físico o enzimático, y pueden ser diluidos o blanqueados con ácidos o bases;
 - r) «gases de envasado», los gases distintos del aire, introducidos en un envase antes, durante o después de colocar en él un producto alimenticio;
 - s) «gases propelentes», los gases diferentes del aire que expulsan un alimento de un recipiente;
 - t) «gasificantes», las sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa;
 - u) «secuestrantes», las sustancias que forman compuestos químicos con iones metálicos;
 - v) «estabilizadores», las sustancias que posibilitan el mantenimiento del estado físico-químico de un alimento. Los estabilizadores incluyen las sustancias que permiten el mantenimiento de una dispersión homogénea de dos o más sustancias no miscibles en un alimento, y también incluyen las sustancias que estabilizan, retienen o intensifican un color existente en un alimento;
 - w) «espesantes», las sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.
4. Los agentes de tratamiento de las harinas distintos de los emulgentes son sustancias que se añaden a la harina o masa para mejorar su calidad de cocción.
5. A efectos de la presente Directiva, no se considerarán aditivos alimentarios:
- a) las sustancias utilizadas para el tratamiento del agua potable con arreglo a la Directiva 80/778/CEE ⁽⁷⁾;

⁽⁷⁾ DO n° L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 91/692/CEE (DO n° L 377 de 31. 12. 1991, p. 48).

- b) los productos que contienen pectina y derivados de pulpa de manzana desecada o pieles de cítricos, o de una mezcla de ambos, por la acción de ácidos diluidos seguida de neutralización parcial con sales de sodio o potasio («pectina líquida»);
- c) la goma base para chicle;
- d) la dextrina blanca o amarilla, el almidón tostado o dextrinado, el almidón modificado por tratamiento ácido o alcalino, el almidón blanqueado, el almidón modificado por medios físicos y el almidón tratado por enzimas amilolíticos;
- e) el cloruro amónico;
- f) el plasma sanguíneo, la gelatina comestible, los hidrolizados de proteínas y sus sales, las proteínas lácteas y el gluten;
- g) los aminoácidos y sus sales, a excepción del ácido glutámico, la glicina, la cisteína y la cistina y sus sales, que no tengan función de aditivo;
- h) los caseinatos y la caseína;
- i) la inulina.

95/2/CE

Artículo 2

1. A los efectos mencionados en los apartados 3 y 4 del artículo 1, sólo podrán utilizarse en los productos alimenticios las sustancias que figuran en los anexos I, III, IV y V

98/72/CE

2. A los efectos mencionados en los apartados 3 y 4 del artículo 1, los aditivos enumerados en el anexo I se permitirán en los productos alimentarios, con excepción de los productos alimenticios mencionados en el anexo II, con arreglo al principio quantum satis.

3. Salvo cuando se disponga específicamente lo contrario, el apartado 2 no se aplicará a:

95/2/CE

- a) — los alimentos no transformados,
- la miel, tal como se define en la Directiva 74/409/CEE ⁽¹⁾,
- los aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal,
- la mantequilla,
- la leche (incluida la normal, la desnatada y la semidesnatada) pasteurizada y esterilizada (incluida la esterilización UHT) y la nata normal pasteurizada,
- los productos lácteos fermentados por la acción de organismos vivos sin aromatizantes,

98/72/CE

95/2/CE

⁽¹⁾ DO nº L 221 de 12. 8. 1974, p. 10.

ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS CON CARÁCTER GENERAL EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CONTEMPLADOS EN EL APARTADO 3 DEL ARTÍCULO 2

Notas

1. Las sustancias mencionadas en la presente lista podrán añadirse a todos los productos alimenticios, con excepción de los contemplados en el apartado 3 del artículo 2, según el principio de *quantum satis*.
2. Las sustancias citadas con los números E 407 y E 440 podrán ser normalizadas con azúcares, siempre que así se indique junto a su número y denominación.
3. Explicación de los símbolos empleados:
 - * Las sustancias E 280, E 838, E 939, E 941, E 942 y E 948 podrán utilizarse también en los productos alimenticios mencionados en el apartado 3 del artículo 2.
 - # Las sustancias E 410, E 412, E 415 y E 417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión.

Nº E	Denominación
E 170	Carbonatos de calcio I) Carbonato cálcico II) Carbonato ácido de calcio
E 260	Ácido acético
E 261	Acetato potásico
E 262	Acetatos de sodio I) Acetato sódico II) Acetato ácido de sodio (diacetato sódico)
E 263	Acetato cálcico
E 270	Ácido láctico
E 290	Dióxido de carbono*
E 296	Ácido málico
E 300	Ácido ascórbico
E 301	Ascorbato sódico
E 302	Ascorbato cálcico
E 304	Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico I) Palmitato de ascorbilo II) Estearato de ascorbilo
E 306	Extracto rico en tocoferoles
E 307	Alfa tocoferol
E 308	Gamma tocoferol
E 309	Delta tocoferol
E 322	Lecitinas
E 325	Lactato sódico

PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LOS QUE PUEDE UTILIZARSE UN NÚMERO LIMITADO DE ADITIVOS DEL ANEXO I

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
Productos de cacao y de chocolate mencionados en la Directiva 73/241/CEE (1)	E 330 Ácido cítrico	0,5 %
	E 322 Lectinas	<i>quantum satis</i>
	E 334 Ácido tartárico	0,5 %
	E 422 Glicerina	<i>quantum satis</i>
	E 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
	E 170 Carbonatos de calcio	7 % en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
	E 500 Carbonatos de sodio	
	E 501 Carbonatos de potasio	
	E 503 Carbonatos de amonio	
	E 504 Carbonatos de magnesio	
	E 524 Hidróxido de sodio	
	E 525 Hidróxido de potasio	
	E 526 Hidróxido de calcio	
	E 527 Hidróxido amónico	
	E 528 Hidróxido de magnesio	
	E 530 Óxido de magnesio	Únicamente como agentes de recubrimiento <i>quantum satis</i>
	E 414 Goma arábiga	
	E 440 Pectinas	
Zumos y néctares de frutas mencionados en la Directiva 93/77/CEE (2)	E 300 Ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>
Zumo de piña según la Directiva 93/77/CEE	E 296 Ácido málico	3 g/l
Néctares según la Directiva 93/77/CEE	E 330 Ácido cítrico	5 g/l
	E 270 Ácido láctico	5 g/l
Zumo de uva según la Directiva 93/77/CEE	E 170 Carbonatos de calcio	<i>quantum satis</i>
	E 336 Tartratos de potasio	<i>quantum satis</i>
Zumos de fruta mencionados en la Directiva 93/77/CEE	E 330 Ácido cítrico	3 g/l
Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3)	E 440 Pectinas	<i>quantum satis</i>
	E 270 Ácido láctico	<i>quantum satis</i>
	E 296 Ácido málico	
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 327 Lactato cálcico	
	E 330 Ácido cítrico	
	E 331 Citratos sódicos	
	E 333 Citratos cálcicos	
	E 334 Ácido tartárico	

Privacy Policy, Terms of Use, Disclaimer, Contact Fortune

prohibited.

©Copyright 2001 Time Inc. All rights reserved. Reproduction in whole or in part without permission is

(1) DO n° L 228 de 18. 8. 1973, p. 23.

El cacao y el chocolate

Fortune
 Accounting
 Retail
 Healthcare
 Publishing
 Media
 Entertainment
 Technology
 Finance
 Law
 Education
 Sports
 Food & Beverage
 Travel
 Real Estate
 Automotive
 Fashion
 Beauty
 Health & Wellness
 Science & Technology
 Environment
 Energy
 Agriculture
 Manufacturing
 Logistics
 Telecommunications
 Media & Entertainment
 Education
 Healthcare
 Retail
 Food & Beverage
 Travel
 Real Estate
 Automotive
 Fashion
 Beauty
 Health & Wellness
 Science & Technology
 Environment
 Energy
 Agriculture
 Manufacturing
 Logistics
 Telecommunications

Save TIME on recruiting!

Executive
 Mid Career
 Entry Level
 Internship

Search Results

Your search for "" matched 1058990 of 1058990 documents.
10 are presented, ranked by relevance.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 [Next] Return to search form Refine your search

Rank	Score	Title/Information	Date	Size
1		 Dr. Ecommerce ▶ http://europa.eu.int/ISPO/ecommerce/drecommerce/answers/000184.html <i>Latest Questions Archives 2001 Archives 2000 Archives 1999 FAQ Legal questions European Institutions Nat'l & local government Technologies Marketing & Selling Definitions and Philosophy How do I do it? eu domain names - is there an official pre-re ...</i>	11-07-01	3 K
2		 Dr. Ecommerce ▶ http://europa.eu.int/ISPO/ecommerce/drecommerce/answers/000035.html <i>Latest Questions Archives 2001 Archives 2000 Archives 1999 FAQ Legal questions European Institutions Nat'l & local government Technologies Marketing & Selling Definitions and Philosophy How do I do it? I would be grateful if you could email me a s ...</i>	11-07-01	4 K
3		 Dr. Ecommerce ▶ http://europa.eu.int/ISPO/ecommerce/drecommerce/answers/000036.html <i>Latest Questions Archives 2001 Archives 2000 Archives 1999 FAQ Legal questions European Institutions Nat'l & local government Technologies Marketing & Selling Definitions and Philosophy How do I do it? Could you please tell me how Intellectual Pro ...</i>	11-07-01	4 K
4		 Dr. Ecommerce ▶ http://europa.eu.int/ISPO/ecommerce/drecommerce/answers/000041.html <i>Latest Questions Archives 2001 Archives 2000 Archives 1999 FAQ Legal questions European Institutions Nat'l & local government Technologies Marketing & Selling Definitions and Philosophy How do I do it? I have been asked by my company to write a ma ...</i>	11-07-01	4 K
5		 Dr. Ecommerce ▶ http://europa.eu.int/ISPO/ecommerce/drecommerce/answers/000043.html <i>Latest Questions Archives 2001 Archives 2000 Archives 1999 FAQ Legal questions European Institutions Nat'l & local government Technologies Marketing & Selling Definitions and Philosophy How do I do it? Moreover, an on-line shop that accepts paymen ...</i>	11-07-01	6 K
6		 Dr. Ecommerce ▶ http://europa.eu.int/ISPO/ecommerce/drecommerce/answers/000044.html <i>Latest Questions Archives 2001 Archives 2000 Archives 1999 FAQ Legal questions European Institutions Nat'l & local government Technologies Marketing & Selling Definitions and Philosophy How do I do it? Attempted censorship, restricting access, imp ...</i>	11-07-01	5 K
7		 Dr. Ecommerce ▶ http://europa.eu.int/ISPO/ecommerce/drecommerce/answers/000045.html <i>Latest Questions Archives 2001 Archives 2000 Archives 1999 FAQ Legal questions European Institutions Nat'l & local government Technologies Marketing & Selling Definitions and Philosophy How do I do it? The National Science Foundation, who operated ...</i>	11-07-01	4 K

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima		
Aceites y grasas sin emulsionar de origen animal o vegetal (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) destinados específicamente a cocciones y/o frituras o a la preparación de salsas	E 270 Ácido láctico	quantum satis	98/72/CE	
	E 300 Ácido ascórbico			
	E 304 Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico			
	E 306 Extracto rico en tocoferol			
	E 307 Alfa-tocoferol			
	E 308 Gama-tocoferol			
	E 309 Delta-tocoferol			
	E 322 Lecitinas	30 g/l		
	E 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos	10 g/l		
	E 472c Ésteres de ácidos cítricos de mono y diglicéridos de ácidos grasos	quantum satis		
E 330 Ácido cítrico				
E 331 Citratos de sodio				
E 332 Citratos de potasio				
E 333 Citratos de calcio				
Aceite de oliva refinado incluido el aceite de orujo de aceituna	E 307 Alfa tocoferol	200 mg/l	95/2/CE	
Quesos fermentados	E 170 Carbonatos de calcio	quantum satis		
	E 504 Carbonatos de magnesio			
	E 509 Cloruro cálcico			
	E 575 Glucono-delta-lactona			
Quesos de tipo mozzarella y lactosuero	E 260 Ácido acético	quantum satis	98/72/CE	
	E 270 Ácido láctico	quantum satis	95/2/CE	
	E 330 Ácido cítrico			
	E 575 Glucono-delta-lactona			
Frutas, legumbres y hortalizas en conserva	E 260 Ácido acético	quantum satis		98/72/CE
	E 281 Acetato potásico			
	E 262 Acetatos de sodio			
	E 263 Acetato cálcico			
	E 270 Ácido láctico	quantum satis		
	E 296 Ácido málico	quantum satis	98/72/CE	
	E 300 Ácido ascórbico	95/2/CE		
	E 301 Ascorbato sódico			
	E 302 Ascorbato cálcico			
	E 325 Lactato sódico			

- 8  **Dr. Ecommerce** 11- 4 K
07-01
<http://europa.eu.int/ISPO/ecommerce/drecommerce/answers/000046.html>
*Latest Questions Archives 2001 Archives 2000 Archives 1999 FAQ Legal questions
European Institutions Nat'l & local government Technologies Marketing & Selling
Definitions and Philosophy How do I do it? How is e-commerce going to affect trade withl ...*
- 9  **Dr. Ecommerce** 11- 5 K
07-01
<http://europa.eu.int/ISPO/ecommerce/drecommerce/answers/000047.html>
*Latest Questions Archives 2001 Archives 2000 Archives 1999 FAQ Legal questions
European Institutions Nat'l & local government Technologies Marketing & Selling
Definitions and Philosophy How do I do it? As someone working on issues related to EU
po ...*
- 10  **Dr. Ecommerce** 11- 3 K
07-01
<http://europa.eu.int/ISPO/ecommerce/drecommerce/answers/000049.html>
*Latest Questions Archives 2001 Archives 2000 Archives 1999 FAQ Legal questions
European Institutions Nat'l & local government Technologies Marketing & Selling
Definitions and Philosophy How do I do it? I'm involved in a marketing research, looking ...*

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 [Next] Return to search form

Refine your search:



**CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES PERMITIDOS CON DETERMINADAS CON-
DICIONES**

PARTE A

Sorbatos, benzoatos y p-hidroxibenzoatos

Nº E	Denominación	Abreviatura
E 200	Ácido sórbico	Sa
E 202	Sorbato potásico	
E 203	Sorbato cálcico	
E 210	Ácido benzoico	Ba ⁽¹⁾
E 211	Benzoato sódico	
E 212	Benzoato potásico	
E 213	Benzoato cálcico	
E 214	Etil p-hidroxibenzoato	PHB
E 215	Propil p-hidroxibenzoato sódico	
E 216	Propil p-hidroxibenzoato	
E 217	Metil p-hidroxibenzoato sódico	
E 218	Metil p-hidroxibenzoato	
E 219	Metil p-hidroxibenzoato sódico	

⁽¹⁾ El ácido benzoico puede estar presente en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación que siga las buenas prácticas de fabricación.

Notas

- Las dosis de todas las sustancias mencionadas anteriormente se expresan como ácido libre.
- Significación de las abreviaturas usadas en el cuadro:
 Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación.
 Sa + PHB: Sa y PHB usados por separado o en combinación.
 Sa + Ba + PHB: Sa, Ba y PHB usados por separado o en combinación.
- Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Bebidas aromatizadas a base de vino, incluidos los productos sujetos al Reglamento (CEE) n° 1601/91	200					
Bebidas no alcohólicas aromatizadas (1)	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Concentrados líquidos de té y concentrados líquidos de hierbas, de frutas y de infusiones				600		
Zumo de uva, no fermentado, para uso sacramental				2 000		
Vinos contemplados en el Reglamento (CEE) n° 822/87 (2) vino sin alcohol, vinos de frutas (incluidos los sin alcohol); <i>Made wine</i> , sidra y perada (incluidas las sin alcohol)	200					
<i>Sod... Soft o Soder... Soft</i>	500	200				
Cerveza de barril sin alcohol		200				
Hidromiel	200					
Bebidas espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15 %	200	200		400		
Rellenos para raviolis y productos similares	1 000					
Productos para untar a base de fruta, bajos en calorías <i>Mermeladas</i>		500		1 000		
Frutas y hortalizas confitadas, escarchadas o glaseadas				1 000		
Fruta desecada	1 000					
<i>Frutgrød y Rote Grütze</i>	1 000	500				
Preparados de fruta y verdura incluidas las salsas a base de fruta, excluidos el puré, la «mousse», la compota, las ensaladas y los productos similares en conserva	1 000					

(1) Esta partida no incluye las bebidas a base de leche.

(2) DO n° L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)						95/2/CE
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB	
Productos vegetales en vinagre, salmuera o aceite (excluidas las aceitunas)				2 000			
Masa de patata y patatas troceadas precocidas y preñitas	2 000						
<i>Gnocchi</i>	1 000						
<i>Polenta</i>	200					<i>quantum satis</i>	
Aceitunas y preparados a base de aceitunas	1 000	500		1 000			98/72/CE
Cobertura de gelatina de los productos cárnicos (cocidos, curados o desecados); Paté					1 000		95/2/CE
Tratamientos de superficie de productos cárnicos desecados						<i>quantum satis</i>	
Semiconservas de pescado, incluidos los productos de huevos de pescado				2 000			
Productos salados o desecados de pescado				200			
Gambas cocidas				2 000			
<i>Crangon crangon</i> y <i>Crangon vulgaris</i> , cocidas				8 000			
Queso en lonchas envasado	1 000						
Queso sin madurar	1 000						
Queso fundido	2 000						
Queso en capas y queso con otros alimentos añadidos	1 000						
Postres a base de leche no tratados por calor				300			
Leche cuajada	1 000						
Huevo líquido (clara, yema o huevo completo)				5 000			
Ovoproductos deshidratados concentrados, congelados o ultracongelados	1 000						
Pan en rebanadas envasado y pan de centeno	2 000						
Productos de panadería precocinados y envasados destinados a la venta al por menor	2 000						
Productos de bollería fina con una actividad acuosa de más del 0,85	2 000						

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l según proceda)						95/2/CE
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB	
Productos de aperitivo a base de cereales o patata y frutos secos recubiertos					1 000 (de ellos 300 PHB máx.)		
Masa para rebozar	2 000						
Confitería (excluido el chocolate)						1 500 (máx. 300 PHB)	
Chicle				1 500			
Coberturas (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados para batidos y helados, productos similares)	1 000						
Emulsiones de grasas (excluida la mantequilla) con un contenido mínimo de grasa del 60 %	1 000						
Emulsiones de grasas con un contenido de grasa inferior al 60 %	2 000						
Salsas emulsionadas con un contenido mínimo de grasa del 60 %	1 000	500		1 000			88/72/CE
Salsas emulsionadas con un contenido de grasa inferior al 60 %	2 000	1 000		2 000			
Salsas no emulsionadas				1 000			95/2/CE
Ensaladas preparadas				1 500			
Mostaza				1 000			
Aderezos y condimentos				1 000			
Sopas y caldos líquidos (excluidos los enlatados)				500			
Aspic	1 000	500					
Suplementos dietéticos líquidos						2 000	
Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia la Directiva 89/398/CEE ⁽¹⁾ ; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta alimenticia diaria total o una comida aislada				1 500			
... Mehu y Makeutetu ... Mehu	500	200					98/72/CE

(¹) DO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 27.

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Sucedáneos de carne, pescado, crustáceos y cefalópodos y queso a base de proteína	2 000					
<i>Duke de membrillo</i>		1 000				
<i>Marmelada</i>				1 500		
<i>Ostkaka</i>	2 000					
<i>Pasha</i>	1 000					
<i>Semmelknödelteig</i>	2 000					
Quesos y sucedáneos de queso (sólo para tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>					
Remolacha de mesa cocida		2 000				
Envolturas a base de colágeno con una actividad acuosa de más del 0,6	<i>quantum satis</i>					

95/2/CE

98/72/CE

Otros antioxidantes

Nota

El * en el cuadro se refiere a la regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de galatos, BHA y BHT, deben reducirse proporcionalmente cada uno de los niveles.

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg)
E 310	Galato de propilo	Grasas y aceites para la fabricación profesional de productos alimenticios tratados por calor Aceite y grasas para freír, excluido el aceite de orujo de aceituna Tocino, aceite de pescado y grasas de vacuno, de ovino y de ave Mezclas para pasteles Productos de aperitivo a base de cereales Leche en polvo para máquinas automáticas Sopas y caldos deshidratados Salsas Carne deshidratada Frutos secos transformados Aderezos y condimentos Cereales precocinados <u>Patatas deshidratadas</u> Chicle Suplementos dietéticos	200* (galatos y BHA, por separado o en combinación)
E 311	Galato de octilo		100* (BHT)
E 312	Galato de dodecilo		
E 320	Butil hidroxitoluenol (BHA)		ambos expresados sobre la grasa
E 321	Butil hidroxitoluenol (BHT)		
			200 (galatos y BHA, por separado o en combinación)
			expresados sobre la grasa
			25 (galatos y BHA, por separado o en combinación)
			400 (galatos, BHA y BHT, por separado o en combinación)
E 315	Ácido eritórlico	Conservas y semiconservas de productos cárnicos Conservas y semiconservas de pescado Pescado de piel roja congelado y ultracongelado	500 expresados como ácido eritórlico
E 316	Eritorato sódico		1 500 expresados como ácido eritórlico

98/72/CE

ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS DE CONTINUACIÓN PARA LACTANTES SANOS

Notas

1. Para fabricar leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L(+).
2. Si se añade a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 322, E 471, E 472 c y E 473, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.
3. Si se añaden a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 407, E 410 y E 412, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte alícuota en que las otras sustancias estén presentes en dicho alimento.

98/72/CE

95/2/CE

Nº E	Denominación	Dosis máxima
E 270	Ácido láctico [sólo la forma L(+)]	<i>quantum satis</i>
E 330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
E 308	Extracto rico en tocoferoles	10 mg/l por separado o en combinación
E 307	Alfa tocoferol	
E 308	Gamma tocoferol	
E 309	Delta tocoferol	
E 338	Ácido fosfórico	Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Anexo II de la Directiva 91/321/CEE
E 440	Pectinas	5 g/l sólo en preparados de continuación acidificados
E 322	Lectinas	1 g/l
E 471	Mono- y diglicéridos	4 g/l
E 407	Carragenano	0,3 g/l
E 410	Goma garrofin	1 g/l
E 412	Goma guar	1 g/l
E 304	Palmitato de L-ascorbilo	10 mg/l
E 331	Citratos de sodio	2 g/l por separado o en combinación y de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 332	Citratos de potasio	
E 339	Fosfatos de sodio	1 g/l expresado como P ₂ O ₅ por separado o en combinación y de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 340	Fosfatos de potasio	
E 472 c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	7,5 g/l para productos en polvo 9 g/l para productos en forma líquida cuando los productos contengan proteínas, péptidos o aminoácidos parcialmente hidrolizados y se ajusten a las condiciones establecidas en el anexo IV de la Directiva 91/321/CEE y modificadas por la Directiva 96/4/CE

98/72/CE

**ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS DE DESTETE PARA LACTANTES
Y NIÑOS DE CORTA EDAD SANOS**

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 170	Carbonatos de calcio	Preparados de destete	<i>quantum satis</i> (sólo para ajustar el pH)
E 260	Ácido acético		
E 261	Acetato de potasio		
E 262	Acetato de sodio		
E 263	Acetato de calcio		
E 270	Ácido láctico (*)		
E 296	Ácido málico (*)		
E 325	Lactato sódico (*)		
E 326	Lactato potásico (*)		
E 327	Lactato cálcico (*)		
E 330	Ácido cítrico		
E 331	Citratos de sodio		
E 332	Citratos de potasio		
E 333	Citratos de calcio		
E 507	Ácido clorhídrico		
E 524	Hidróxido sódico		
E 525	Hidróxido potásico		
E 526	Hidróxido cálcico		
E 500	Carbonatos de sodio	Preparados de destete	<i>quantum satis</i> (sólo como gasificantes)
E 501	Carbonatos de potasio		
E 503	Carbonatos de amonio		
E 300	Ácido L-ascórbico	Bebidas a base de frutas y hortalizas, zumos y alimentos para niños	Por separado o en combinación, expresados como ácido ascórbico 0,3 g/kg
E 301	L-ascorbato sódico		
E 302	L-ascorbato cálcico		
		Alimentos a base de cereales que contengan grasas, incluidos galletas y bizcochos	0,2 g/kg
E 304	Palmitato de L-ascorbilo	Cereales, galletas, bizcochos y alimentos para niños que contengan grasas	0,1 g/kg por separado o en combinación
E 306	Extracto rico en tocoferoles		
E 307	Alfa tocoferol		
E 308	Gamma tocoferol		
E 309	Delta tocoferol		
E 338	Ácido fosfórico	Preparados de destete	1 g/kg como P ₂ O ₅ (sólo para ajustar el pH)
E 339	Fosfatos de sodio	Cereales	1 g/kg por separado en combinación, expresado como wj P ₂ O ₅
E 340	Fosfatos de potasio		
E 341	Fosfatos de calcio		

(*) Sólo la forma L(+).

ENCLOSURE = Annex

AC Add Category
AN Add Note
CC Coherence with Codex product norms
CD Change Dose

CN Change Note
CO Carry Over
CU Change Use
DC Define Category

DN Delete Note
DE Delete entry
JD Justify Dose
JU Justify Use

PA Processing Aid
RC Restore Category
RN Restore Note

¹Comments on Additives listed in Appendix I and Table I

Comments	INS No.	Additive	Max Level	Food Cat. No	Food/Food Category in Which Used	Notes
JU	321	BHT	200 mg/kg	06.4	pastas and noodles	
JU	321	BHT	100 mg/kg	08.0	meat and meat products, including poultry & game	Note 15
JU, JD	321	BHT	1000 mg/kg	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	
PA	321	BHT	GMP	14.2.1	beer and malt beverages	Note 64
DE	133	Brilliant Blue FCF	GMP	01.6.3	whey cheese	Note 3
JU	133	Brilliant Blue FCF	GMP	02.1.3	lard, tallow, fish oil, and other animal fats	
JU	133	Brilliant Blue FCF	100 mg/kg	02.2.1.1	butter and concentrated butter	
JU	133	Brilliant Blue FCF	GMP	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	
DE	133	Brilliant Blue FCF	500 mg/kg	04.1.1.2	surface-treated fruit	
DE	133	Brilliant Blue FCF	500 mg/kg	04.2.1.2	surface-treated vegetables	
JU	133	Brilliant Blue FCF	100 mg/kg	06.4	pastas and noodles	
CD	133	BRILLIANT BLUE FCF	300 mg/kg	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	Note 50
CO	133	Brilliant Blue FCF	500 mg/kg	09.2.3	frozen minced & creamed fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	Note 3
JU	133	Brilliant Blue FCF	100 mg/kg	11.2	white & semi-white sugar, fructose, glucose, xylose; sugar solutions & syrups; (partially) inverted sugars	
JU	133	Brilliant Blue FCF	50 mg/kg	13.1	infant formulae and follow-on formulae	
JU	133	Brilliant Blue FCF	50 mg/kg	13.2	foods for young children (weaning foods)	
JU	133	Brilliant Blue FCF	50 mg/kg	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	
JU	133	Brilliant Blue FCF	100 mg/kg	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	
JU, JD	133	Brilliant Blue FCF	GMP	14.2.1	beer and malt beverages	
DN	133	BRILLIANT BLUE FCF	200 mg/kg	15.1	savoury snacks, other	Note 65 & 66

ENCLOSURE

AC Add Category

AN Add Note

CC Coherence with Codex product norms

CD Change Dose

CN Change Note

CO Carry Over

CU Change Use

DC Define Category

DN Delete Note

DE Delete entry

JD Justify Dose

JU Justify Use

PA Processing Aid

RC Restore Category

RN Restore Note

¹Comments on Additives listed in Appendix I and Table I

Comments	INS No.	Additive	Max Level	Food Cat. No	Food/Food Category in Which Used	Notes
DN	133	BRILLIANT BLUE FCF	100 mg/kg	15.2	savoury coated nuts	Note 65
DC, DN	902	CANDELILLA WAX	GMP	04.2.1.2	nuts	Note 58
AN	902	Candelilla Wax	4000 mg/kg	05.1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	Note 3
AN	902	Candelilla Wax	GMP	07.2	fine bakery wares	Note 3
JU	902	Candelilla Wax	200 mg/kg	14.1.4	water based flavored drinks, including "sport" or "electrolyte" drinks	
AN	902	Candelilla Wax	GMP	15.0	ready-to-eat savouries	Note 3
AN	902	Candelilla Wax	4000 mg/kg	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	Note 3
JU	161g	Canthaxanthin	GMP	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	
JU	161g	CANTHAXANTHIN	GMP	02.2.1.2	margarine	
JU	161g	Canthaxanthin	200 mg/kg	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	
JU	161g	Canthaxanthin	8.2 mg/kg	04.2.2.2	dried vegetables	
JU	161g	Canthaxanthin	GMP	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	
JU	161g	Canthaxanthin	20 mg/kg	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	
JU	161g	Canthaxanthin	300 mg/kg	05.3	chewing gum	
JU	161g	CANTHAXANTHIN	50 mg/kg	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	
JU	161g	Canthaxanthin	4.41 mg/kg	08.1.1	Fresh meat, poultry & game in whole pieces/cuts	Note 16
JU	161g	Canthaxanthin	1000 mg/kg	08.1.2	fresh comminuted meat, poultry & game	
JU	161g	Canthaxanthin	1000 mg/kg	08.3.1.1	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)	
DC	161g	Canthaxanthin	15 mg/kg	08.3.2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated, only "sancisses de strasbourg"	

Annex to European Community Comments on the Revised draft Codex General Standard for Food Additives (GSFA) CL/1999/15 FAC date: 29/02/2000 page 7 of 47

\\DG24-SVR-01\common\WebDev\codex\CC FAC\ccfac-cl_00-15-ec_response-290200-annex-final_en.doc

ENCLOSURE

AC Add Category

AN Add Note

CC Coherence with Codex product norms

CD Change Dose

CN Change Note

CO Carry Over

CU Change Use

DC Define Category

DN Delete Note

DE Delete entry

JD Justify Dose

JU Justify Use

PA Processing Aid

RC Restore Category

RN Restore Note

Comments on Additives listed in Appendix I and Table I

Comments	INS No.	Additive	Max Level	Food Cat. No	Food/Food Category in Which Used	Notes
	224					
DC	220-228, 539	Sulphites	350 mg/kg	14.2.3	Wines (only alcohol free wines –200 mg/kg and sweet white special wines –400 mg/kg.)	Note 44
JU	220-224	SULPHITES	350 mg/kg	14.2.6	spirituous beverages	Note 44
CO	220-228, 539	SULPHITES	50 mg/kg	15.2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with, e.g., dried fruit)	Note 44
CO	220-228, 539	Sulphites	500 mg/kg	16.0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	Note 44
JU	319	TBHQ	100 mg/kg	01.3.1-co	condensed milk (plain)	Note 61
JU	319	TBHQ	200 mg/kg	02.0	fats and oils and fat emulsions (type water-in-oil)	
JD AN	319	TBHQ	1000 mg/kg	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	Note 15
AN	319	TBHQ	200 mg/kg	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	Note 15
JD	319	TBHQ	1000 mg/kg	14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte" drinks	Note 15
JU	180	Tannic acid	GMP	14.2.6	Spirituous beverages	