

## NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

CAC/GL 36-1989

### SECCIÓN 1 - INTRODUCCIÓN

#### Información general

La intención del sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) es que sea un sistema de denominación armonizado para aditivos alimentarios como alternativa al uso del nombre específico. La incorporación en el SIN no implica la aprobación por el Codex del uso como aditivo alimentario. La lista puede incluir los aditivos que no han sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en aditivos alimentarios (JECFA).

El SIN no contiene aromatizantes, que tienen un número del JECFA como identificador, bases para goma de mascar y aditivos dietéticos y nutritivos. Las enzimas que funcionan como aditivo alimentario se han incorporado en una serie de 1100.

#### Notas explicativas a la estructura del SIN

El SIN ordenado numéricamente (Sección 3) tiene una forma de presentación en tres columnas que indican: el número de identificación del aditivo alimentario, su nombre y su función tecnológica. El número de identificación consta generalmente de tres o cuatro dígitos, por ejemplo 100 para las curcuminas y 1001 para las sales y ésteres de colina. Sin embargo, en algunos casos el número va seguido de un sufijo alfabético, por ejemplo 150a, que identifica el color de caramelo I-puro (caramelo cáustico). El 150b identifica el caramelo II-proceso al sulfito cáustico, etc. Las designaciones alfabéticas se han incluido a fin de caracterizar más las distintas clases de aditivos (p.ej. caramelo producido por distintos procedimientos).

En la columna correspondiente al nombre del aditivo alimentario, algunos aditivos se han subdividido asignándoles números. Por ejemplo, las curcuminas están subdivididas en (i) curcumina y (ii) cúrcuma. Estas denominaciones indican las subdivisiones de la clase (en este caso, la de las curcuminas) que están reguladas en especificaciones del Codex aparte.

Las funciones tecnológicas desempeñadas por el aditivo alimentario figuran en la tercera columna del SIN, y son indicativas más que exhaustivas. Las funciones tecnológicas están agrupadas en títulos de clases funcionales más descriptivos cuya intención es que tengan sentido para el consumidor. Estas funciones se encuentran en la Sección 2 junto con definiciones sencillas de la función realizada.

Un aditivo alimentario suele utilizarse en un alimento para desempeñar una variedad de funciones tecnológicas y el fabricante tiene la responsabilidad de indicar en la lista de ingredientes la clase funcional más descriptiva.

Cuando se elaboró el SIN por orden numérico, se procuró agrupar los aditivos alimentarios con funciones tecnológicas similares. Sin embargo, debido a la extensión de la lista y su carácter abierto, la mayoría de números de tres dígitos ya se han asignado. En consecuencia, la posición de un aditivo alimentario en la lista ya no puede tomarse como indicativa de la función del mismo, aunque a menudo sí lo sea.

Los aditivos alimentarios a los que el JECFA ha asignado una IDA pueden encontrarse en: [http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa\\_index\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_index_en.asp) y <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>

Las especificaciones del JECFA adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius están incluidas en CAC/MISC 6 "Codex Specifications for Food Additives" que se encuentran en el sitio web del Codex: [http://www.codexalimentarius.net/download/standards/9/CXA\\_006e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/9/CXA_006e.pdf)

#### El carácter abierto de la lista

Dado que su objetivo principal es la identificación, el SIN es una lista abierta y pueden incluirse en ella más aditivos alimentarios o suprimirse de la misma los existentes.

**SECCIÓN 2 – CUADRO DE CLASES FUNCIONALES, DEFINICIONES Y FUNCIONES TECNOLÓGICAS**

| <b>CLASES FUNCIONALES</b>         | <b>DEFINICIÓN</b>   | <b>FUNCIONES TECNOLÓGICAS</b>   |
|-----------------------------------|---|---|
| 1. Reguladores de acidez          | Aditivos alimentarios que controlan la acidez o alcalinidad de un alimento  | reguladores de acidez, ácidos, acidificantes, álcalis, bases, soluciones reguladoras, agentes reguladores, agentes de regulación del pH   |
| 2. Antiaglutinantes               | Aditivos alimentarios que reducen la tendencia de los componentes de un alimento a adherirse unos a otros   | agentes antiaglutinantes, agentes antiadherentes, agentes de secado, polvos para empolverar   |
| 3. Antiespumantes                 | Aditivos alimentarios que impiden o reducen la formación de espuma  | eliminadores de espuma, reductores de espuma  |
| 4. Antioxidantes                  | Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación  | antioxidantes, sinérgicos de antioxidantes, agentes antipardeamiento  |
| 5. Decolorantes                   | Aditivos alimentarios utilizados (no en las harinas) para decolorar un alimento. Los decolorantes no contienen pigmentos.   | decolorantes  |
| 6. Incrementadores del volumen    | Aditivos alimentarios que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible   | incrementadores del volumen, agentes de relleno   |
| 7. Gasificantes                   | Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un alimento  | gasificantes  |
| 8. Sustancias inertes             | Aditivos alimentarios que se utilizan para disolver, diluir, dispersar o modificar de otras maneras un aditivo alimentario o nutriente sin alterar su función (y sin generar por sí mismos efecto tecnológico alguno) con el fin de facilitar la manipulación, la aplicación o uso del aditivo alimentario o nutriente. | sustancias inertes, disolventes inertes, sustancias inertes portadoras de nutrientes diluyentes de otros aditivos alimentarios, agentes encapsuladores  |
| 9. Colorantes                     | Aditivos alimentarios que dan o restituyen color a un alimento  | pigmentos de coloración y decoración, colorantes de superficie  |
| 10. Agentes de retención de color | Aditivos alimentarios que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento  | agentes de retención del color, fijadores de color, estabilizadores del color, complementos del color   |
| 11. Emulsionantes                 | Aditivos alimentarios que forman o mantienen una emulsión uniforme de dos o más fases en un alimento  | emulsionantes, plastificantes, agentes dispersantes, agentes tensoactivos, inhibidores de la cristalización, correctores de la densidad (de los aceites aromatizantes en las bebidas), estabilizadores de una suspensión, agentes enturbiadores |

| <b>CLASES FUNCIONALES</b>                 | <b>DEFINICIÓN</b>  | <b>FUNCIONES TECNOLÓGICAS</b>   |
|---|--|---|
| 12. Sales emulsionantes                   | Aditivos alimentarios que, en la fabricación de alimentos elaborados, se utilizan para reordenar las proteínas de los mismos a fin de prevenir la separación de la grasa                                   | sales emulsionantes, sales de mezcla  |
| 13. Agentes endurecedores                 | Aditivos alimentarios que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o mantener un gel                                | agentes endurecedores   |
| 14. Acentuadores del sabor                | Aditivos alimentarios que realzan el sabor y/o el perfume que tiene un alimento  | acentuadores del sabor, aromatizantes sinergistas   |
| 15. Agentes de tratamiento de las harinas | Aditivos alimentarios que se añaden a la harina o a la masa para mejorar la calidad de cocción o el color de la misma  | agentes de tratamiento de las harinas, blanqueadores de las harinas, mejoradores de harina, acondicionadores de masa, reforzadores de la masa   |
| 16. Espumantes                            | Aditivos alimentarios que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido   | agentes espumantes, agentes de batido, agentes de aireación   |
| 17. Agentes gelificantes                  | Aditivos alimentarios que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel  | agentes gelificantes  |
| 18. Agentes de glaseado                   | Aditivos alimentarios que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora   | agentes de glaseado, agentes sellantes, agentes de revestimiento, agentes de acabado en superficie, agentes de abrillantado, agentes formadores de película   |
| 19. Humectantes                           | Aditivos alimentarios que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de sequedad en la atmósfera   | agentes humectantes, agentes de retención de humedad  |
| 20. Gases de envasado                     | Aditivos alimentarios gaseosos, introducidos en un envase antes, durante o después de su llenado con un alimento, con la intención de proteger el alimento, por ejemplo, de la oxidación o descomposición. | gases de envasado   |
| 21. Sustancias conservadoras              | Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por microorganismos  | sustancias conservadoras, conservadores antimicrobianos, agentes antimicóticos, agentes de control de bacteriófagos, agentes fungistáticos, agentes inhibidores de mohos y hongos filamentosos, sinergistas antimicrobianos |
| 22. Propulsores                           | Aditivos alimentarios gaseosos que expulsan un alimento de un recipiente   | propulsores   |

| <b>CLASES FUNCIONALES</b> | <b>DEFINICIÓN</b>   | <b>FUNCIONES TECNOLÓGICAS</b>   |
|---------------------------|---|---|
| 23. Leudantes             | Aditivos alimentarios o combinaciones de aditivos alimentarios que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de una masa o rebozo | leudantes   |
| 24. Secuestrantes         | Aditivos que controlan la disponibilidad de un catión   | secuestrantes   |
| 25. Estabilizadores       | Aditivos alimentarios que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias                                 | estabilizadores, estabilizadores de espuma, estabilizadores coloidales, estabilizadores de emulsión |
| 26. Edulcorantes          | Aditivos alimentarios (diferentes de los azúcares mono o disacáridos) que confieren a un alimento un sabor dulce                          | edulcorantes, edulcorantes intensos, edulcorantes masivos   |
| 27. Espesantes            | Aditivos alimentarios que acrecientan la viscosidad de un alimento  | espesantes, agentes de soporte, aglutinantes, agentes texturizadores                                |

## SECCIÓN 3

## SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

## Lista en orden numérico

| N.º SIN   | Nombre del aditivo alimentario                             | Función(es) tecnológica(s) |
|-----------|--|----------------------------|
| 100       | Curcuminas   | colorante                  |
| 100(i)    | Curcumina  | colorante                  |
| 100(ii)   | Cúrcuma  | colorante                  |
| 101       | Riboflavinas   | colorante                  |
| 101(i)    | Riboflavin, sintéticas                                     | colorante                  |
| 101(ii)   | Riboflavina 5', fosfato de sodio                           | colorante                  |
| 101(iii)  | Riboflavina ( <i>Bacillus subtilis</i> )                   | colorante                  |
| 102       | Tartracina   | colorante                  |
| 103       | Alcanna  | colorante                  |
| 104       | Amarillo de quinoleina                                     | colorante                  |
| 107       | Amarillo 2G  | colorante                  |
| 110       | Amarillo ocazo FCF   | colorante                  |
| 120       | Carmines   | colorante                  |
| 121       | Rojo limón 2   | colorante                  |
| 122       | Azorrubina (Carmoisina)                                    | colorante                  |
| 123       | Amaranto   | colorante                  |
| 124       | Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)                          | colorante                  |
| 125       | Ponceau SX   | colorante                  |
| 127       | Eritrosina   | colorante                  |
| 128       | Rojo 2G  | colorante                  |
| 129       | Rojo allura AC   | colorante                  |
| 130       | Manascorrubina   | colorante                  |
| 131       | Azul patente V   | colorante                  |
| 132       | Indigotina (Carmines de indigo)                            | colorante                  |
| 133       | Azul brillante FCF   | colorante                  |
| 140       | Clorofilas   | colorante                  |
| 141       | Clorofilas y clorofilinas de cobre, complejos cupricos     | colorante                  |
| 141(i)    | Clorofilas, complejos cúpricos                             | colorante                  |
| 141(ii)   | Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio | colorante                  |
| 142       | Verde S  | colorante                  |
| 143       | Verde sólido FCF   | colorante                  |
| 150a      | Caramelo I – puro (caramelo cáustico)                      | colorante                  |
| 150b      | Caramelo II - proceso al sulfito cáustico                  | colorante                  |
| 150c      | Caramelo III - proceso al amoníaco                         | colorante                  |
| 150d      | Caramelo IV - proceso al sulfito amónico                   | colorante                  |
| 151       | Negro brillante (Negro PN)                                 | colorante                  |
| 152       | Negro carbón (Hidrocarburo)                                | colorante                  |
| 153       | Carbón vegetal   | colorante                  |
| 154       | Marrón FK  | colorante                  |
| 155       | Marrón HT  | colorante                  |
| 160a      | Carotenos  | colorante                  |
| 160a(i)   | Carotenos, <i>beta</i> (sintéticos)                        | colorante                  |
| 160a(ii)  | Carotenos, <i>beta</i> - (vegetales)                       | colorante                  |
| 160a(iii) | Carotenos, <i>beta</i> - ( <i>Blakeslea trispora</i> )     | colorante                  |
| 160a(iv)  | Carotenos, <i>beta</i> - (algas)                           | colorante                  |
| 160b      | Extractos de annato  | colorante                  |
| 160b(i)   | Extractos de annato, base de bixina                        | colorante                  |

| N.º SIN   | Nombre del aditivo alimentario                          | Función(es) tecnológica(s)   |
|-----------|---|--|
| 160b(ii)  | Extractos de annato, base de norbixina                  | colorante  |
| 160c      | Oleoresina de pimentón                                  | colorante  |
| 160d      | Licopenos   | colorante  |
| 160d(i)   | Licopeno (sintético)                                    | colorante  |
| 160d(ii)  | Licopeno (tomate)                                       | colorante  |
| 160d(iii) | Licopeno ( <i>Blakeslea trispora</i> )                  | colorante  |
| 160e      | Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-                         | colorante  |
| 160f      | Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico | colorante  |
| 161a      | Flavoxantina  | colorante  |
| 161b      | Luteínas  | colorante  |
| 161b(i)   | Luteínas de <i>Tagetes erecta</i>                       | colorante  |
| 161b(ii)  | Extracto de tagetes                                     | colorante  |
| 161c      | Criptoxantina   | colorante  |
| 161d      | Rubixantina   | colorante  |
| 161e      | Violoxantina  | colorante  |
| 161f      | Rodoxantina   | colorante  |
| 161g      | Cantaxantina  | colorante  |
| 161h      | Zeaxantinas   | colorante  |
| 161h(i)   | Zeaxantina (sintética)                                  | colorante  |
| 161h(ii)  | Zeaxantina-rica en extracto de <i>Tagetes erecta</i>    | colorante  |
| 162       | Rojos de remolacha                                      | colorante  |
| 163       | Antocianinas  | colorante  |
| 163(ii)   | Extracto de piel de uva                                 | colorante  |
| 163(iii)  | Extracto de grosella negra                              | colorante  |
| 163(iv)   | Colorante de maíz morado                                | colorante  |
| 163(v)    | Colorante de col lombarda                               | colorante  |
| 164       | Amarillo de gardenia                                    | colorante  |
| 165       | Azul de gardenia  | colorante  |
| 166       | Madera de sándalo                                       | colorante  |
| 170       | Carbonatos de calcio                                    | colorante de superficie,<br>agente antiaglutinante,<br>estabilizador                         |
| 170(i)    | Carbonato de calcio                                     | colorante de superficie<br>agente antiaglutinante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez |
| 170(ii)   | Bicarbonato de calcio                                   | colorante de superficie<br>agente antiaglutinante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez |
| 171       | Dióxido de titanio                                      | colorante  |
| 172       | Óxidos de hierro  | colorante  |
| 172(i)    | Óxido de hierro, negro                                  | colorante  |
| 172(ii)   | Óxido de hierro, rojo                                   | colorante  |
| 172(iii)  | Óxido de hierro, amarillo                               | colorante  |
| 173       | Aluminio  | colorante  |
| 174       | Plata   | colorante  |
| 175       | Oro (metálico)  | colorante  |
| 180       | Litolubina BK   | colorante  |

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario            | Función(es) tecnológica(s)   |
|---------|---|--|
| 181     | Ácido tánico (taninos)                    | colorante<br>emulsionante<br>estabilizador<br>espesante                            |
| 182     | Orchilla                                  | colorante  |
| 200     | Ácido sórbico                             | conservante  |
| 201     | Sorbato de sodio                          | conservante  |
| 202     | Sorbato de potasio                        | conservante  |
| 203     | Sorbato de calcio                         | conservante  |
| 209     | Hidroxibenzoato de heptilo, para-         | conservante  |
| 210     | Ácido benzoico                            | conservante  |
| 211     | Benzoato de sodio                         | conservante  |
| 212     | Benzoato de potasio                       | conservante  |
| 213     | Benzoato de calcio                        | conservante  |
| 214     | Hidroxibenzoato de etilo, para-           | conservante  |
| 215     | Hidroxibenzoato de etilo y sodio, para-   | conservante  |
| 216     | Hidroxibenzoato de propilo, para-         | conservante  |
| 217     | Hidroxibenzoato de propilo y sodio, para- | conservante  |
| 218     | Hidroxibenzoato de metilo, para-          | conservante  |
| 219     | Hidroxibenzoato de metilo y sodio, para-  | conservante  |
| 220     | Dióxido de azufre                         | conservante<br>antioxidante  |
| 221     | Sulfito de sodio                          | conservante<br>antioxidante  |
| 222     | Hidrogensulfito de sodio                  | conservante<br>antioxidante  |
| 223     | Metabisulfito de sodio                    | conservante<br>blanqueador<br>antioxidante<br>agente de tratamiento de las harinas |
| 224     | Metabisulfito de potasio                  | conservante<br>antioxidante  |
| 225     | Sulfito de potasio                        | conservante<br>antioxidante  |
| 226     | Sulfito de calcio                         | conservante<br>antioxidante  |
| 227     | Hidrogensulfito de calcio                 | conservante<br>antioxidante  |
| 228     | Bisulfito de potasio                      | conservante<br>antioxidante  |
| 230     | Difenilo                                  | conservante  |
| 231     | Ortofenilfenol                            | conservante  |
| 232     | Ortofenilfenol de sodio                   | conservante  |
| 233     | Tiabendazol                               | conservante  |
| 234     | Nisina                                    | conservante  |
| 235     | Natamicina (pimaricina)                   | conservante  |
| 236     | Ácido fórmico                             | conservante  |
| 237     | Formiato de sodio                         | conservante  |
| 238     | Formiato de calcio                        | conservante  |
| 239     | Hexametenetetramina                       | conservante  |
| 240     | Formaldehído                              | conservante  |
| 241     | Goma de guayaco                           | conservante  |
| 242     | Dimetilbicarbonato                        | conservante  |
| 243     | Etil-lauroil arginato                     | conservante  |

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario        | Función(es) tecnológica(s)   |
|---------|---------------------------------------|--|
| 249     | Nitrito de potasio                    | conservante<br>fijador del color   |
| 250     | Nitrito de sodio                      | conservante<br>fijador del color   |
| 251     | Nitrato de sodio                      | conservante<br>fijador del color   |
| 252     | Nitrato de potasio                    | conservante<br>fijador del color   |
| 260     | Ácido acético (glacial)               | conservante<br>regulador de la acidez  |
| 261     | Acetatos de potasio                   | conservante<br>regulador de la acidez  |
| 261(i)  | Acetato de potasio                    | conservante<br>regulador de la acidez  |
| 261(ii) | Diacetato de potasio                  | conservante<br>regulador de la acidez  |
| 262     | Acetatos de sodio                     | conservante<br>regulador de la acidez<br>secuestrante                          |
| 262(i)  | Acetato de sodio                      | conservante<br>regulador de la acidez<br>secuestrante                          |
| 262(ii) | Diacetato de sodio                    | conservante<br>regulador de la acidez<br>secuestrante                          |
| 263     | Acetato de calcio                     | conservante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez                         |
| 264     | Acetato de amonio                     | regulador de la acidez   |
| 265     | Ácido dehidroacético                  | conservante  |
| 266     | Dehidroacetato de sodio               | conservante  |
| 270     | Ácido láctico (L-, D-, y DL-)         | regulador de la acidez   |
| 280     | Ácido propiónico                      | conservante  |
| 281     | Propionato de sodio                   | conservante  |
| 282     | Propionato de calcio                  | conservante  |
| 283     | Propionato de potasio                 | conservante  |
| 290     | Dióxido de carbono                    | gasificante<br>gas de envasado<br>propulsor<br>conservante                     |
| 296     | Ácido málico (DL-)                    | regulador de la acidez   |
| 297     | Ácido fumárico                        | regulador de la acidez   |
| 300     | Ácido ascórbico                       | antioxidante<br>regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas |
| 301     | Ascorbato de sodio                    | antioxidante   |
| 302     | Ascorbato de calcio                   | antioxidante   |
| 303     | Ascorbato de potasio                  | antioxidante   |
| 304     | Palmitato de ascorbilo                | antioxidante   |
| 305     | Estearato ascórbico                   | antioxidante   |
| 307     | Tocoferoles                           | antioxidante   |
| 307a    | Tocoferol, d- <i>alfa</i> -           | antioxidante   |
| 307b    | Tocoferol concentrado, mezcla         | antioxidante   |
| 307c    | Tocoferol, dl- <i>alfa</i> -          | antioxidante   |
| 308     | Tocoferol, <i>gamma</i> - (sintético) | antioxidante   |

| N.º SIN   | Nombre del aditivo alimentario              | Función(es) tecnológica(s)   |
|-----------|---|--|
| 309       | Tocoferol, <i>delta</i> - (sintético)       | antioxidante   |
| 310       | Galato de propilo                           | antioxidante   |
| 311       | Galato de octilo                            | antioxidante   |
| 312       | Galato de dodecilo                          | antioxidante   |
| 313       | Galato de etilo                             | antioxidante   |
| 314       | Resina de guayaco                           | antioxidante   |
| 315       | Ácido eritórico (ácido isoascórbico)        | antioxidante   |
| 316       | Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio) | antioxidante   |
| 317       | Isoascorbato de potasio                     | antioxidante   |
| 318       | Isoascorbato de calcio                      | antioxidante   |
| 319       | Terbutilhidroquinona                        | antioxidante   |
| 320       | Butilhidroxianisol                          | antioxidante   |
| 321       | Butilhidroxitolueno                         | antioxidante   |
| 322       | Lecitinas                                   | antioxidante<br>emulsionante   |
| 322(i)    | Lecitina                                    | antioxidante<br>emulsionante   |
| 322(ii)   | Lecitinina parcialmente hidrolizada         | antioxidante<br>emulsionante   |
| 323       | Anoxómero                                   | antioxidante   |
| 324       | Etoxiquina                                  | antioxidante   |
| 325       | Lactato de sodio                            | sinérgico de antioxidantes<br>humectante<br>incrementador del volumen<br>regulador de la acidez<br>agente de soporte |
| 326       | Lactato de potasio                          | sinérgico de antioxidantes<br>regulador de la acidez   |
| 327       | Lactato de calcio                           | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas   |
| 328       | Lactato de amonio                           | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas   |
| 329       | Lactato de magnesio (DL-)                   | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas   |
| 330       | Ácido cítrico                               | regulador de la acidez<br>antioxidante<br>secuestrante   |
| 331       | Citratos de sodio                           | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>estabilizador  |
| 331 (i)   | Citrato diácido sódico                      | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>estabilizador  |
| 331 (ii)  | Citrato monoácido disódico                  | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>estabilizador  |
| 331 (iii) | Citrato trisódico                           | acidity regulador<br>secuestrante<br>emulsionante<br>estabilizador   |
| 332       | Citratos de potasio                         | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>estabilizador  |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario    | Función(es) tecnológica(s)  |
|----------|-----------------------------------|---|
| 332(i)   | Citrato diácido potásico          | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>estabilizador   |
| 332(ii)  | Cittrato tripotásico              | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>estabilizador   |
| 333      | Citratos de calcio                | regulador de la acidez<br>agente endurecedor<br>secuestrante<br>estabilizador   |
| 333(i)   | Cittrato monocálcico              | regulador de la acidez<br>agente endurecedor<br>secuestrante<br>estabilizador   |
| 333(ii)  | Cittrato dicálcico                | regulador de la acidez<br>agente endurecedor<br>secuestrante<br>estabilizador   |
| 333(iii) | Cittrato tricálcico               | regulador de la acidez<br>agente endurecedor<br>secuestrante<br>estabilizador   |
| 334      | Ácido tartárico (L+)-             | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>sinérgico de antioxidantes  |
| 335      | Tartratos de sodio                | estabilizador<br>secuestrante   |
| 335(i)   | Tartrato monosódico               | estabilizador<br>secuestrante<br>regulador de la acidez   |
| 335(ii)  | Tartrato de sodio (L+)-           | estabilizador<br>secuestrante<br>regulador de la acidez   |
| 336      | Tartratos de potasio              | estabilizador<br>secuestrante   |
| 336(i)   | Tartrato monopotásico             | estabilizador<br>secuestrante<br>regulador de la acidez   |
| 336(ii)  | Tartrato dipotásico               | estabilizador<br>secuestrante<br>regulador de la acidez   |
| 337      | Tartrato de potasio y sodio (L+)- | estabilizador<br>secuestrante<br>regulador de la acidez   |
| 338      | Ácido fosfórico                   | regulador de la acidez<br>sinérgico de antioxidantes<br>secuestrante  |
| 339      | Fosfatos de sodio                 | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario | Función(es) tecnológica(s)  |
|----------|--------------------------------|---|
| 339(i)   | Fosfato diácido de sodio       | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad   |
| 339(ii)  | Hidrogenofosfato disódico      | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad   |
| 339(iii) | Fosfato trisódico              | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad   |
| 340      | Fosfatos de potasio            | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad   |
| 340(i)   | Fosfato diácido de potasio     | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad   |
| 340(ii)  | Hidrogenofosfato dipotásico    | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad   |
| 340(iii) | Fosfato tripotásico            | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad   |
| 341      | Fosfatos de calcio             | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas<br>agente endurecedor<br>agente texturizadore<br>leudante<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención de humedad                  |
| 341(i)   | Fosfato diácido de calcio      | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas<br>agente endurecedor<br>agente texturizadore<br>leudante<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención de humedad<br>estabilizador |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario | Función(es) tecnológica(s)   |
|----------|--------------------------------|--|
| 341(ii)  | Hydrogenofosfato de calcio     | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas<br>agente endurecedor<br>agente texturizadore<br>leudante<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención de humedad<br>estabilizador                        |
| 341(iii) | Fosfato tricálcico             | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas<br>agente endurecedor<br>agente texturizadore<br>leudante<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención de humedad<br>estabilizador<br>solución reguladora |
| 342      | Fosfatos de amonio             | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas   |
| 342(i)   | Fosfato diácido de amonio      | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas   |
| 342(ii)  | Hydrogeno fosfato diamónico    | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas   |
| 343      | Fosfatos de magnesio           | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante   |
| 343(i)   | Fosfato monomagnésico          | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante   |
| 343(ii)  | Hydrogenofosfato de magnesio   | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante   |
| 343(iii) | Fosfato trimagnésico           | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante   |
| 344      | Citrato de lecitina            | conservante  |
| 345      | Citrato de magnesio            | regulador de la acidez   |
| 349      | Malato de amonio               | regulador de la acidez   |
| 350      | Malatos de sodio               | regulador de la acidez<br>humectante   |
| 350(i)   | Hidrogenmalato de sodio (DL-)  | regulador de la acidez<br>humectante   |
| 350(ii)  | Malato de sodio (DL-)          | regulador de la acidez<br>humectante   |
| 351      | Malatos de potasio             | regulador de la acidez   |
| 351(i)   | Hidrogenmalato de potasio      | regulador de la acidez   |
| 351(ii)  | Malato de potasio              | regulador de la acidez   |
| 352      | Malatos de calcio              | regulador de la acidez   |
| 352(i)   | Hidrogenmalato de calcio       | regulador de la acidez   |
| 352(ii)  | Malato de calcio (D,L-)        | regulador de la acidez   |
| 353      | Ácido metatartárico            | regulador de la acidez   |
| 354      | Tartrato de calcio (DL-)       | regulador de la acidez   |
| 355      | Ácido adípico                  | regulador de la acidez   |
| 356      | Adipatos de sodio              | regulador de la acidez   |
| 357      | Adipatos de potasio            | regulador de la acidez   |
| 359      | Adipatos de amonio             | regulador de la acidez   |
| 363      | Ácido succínico                | regulador de la acidez   |
| 364      | Succinatos de sodio            | regulador de la acidez<br>acentuador del sabor   |

| N.° SIN | Nombre del aditivo alimentario            | Función(es) tecnológica(s)   |
|---------|---|--|
| 364(i)  | Succinato monosódico                      | regulador de la acidez<br>acentuador del sabor                           |
| 364(ii) | Succinato disódico                        | regulador de la acidez<br>acentuador del sabor                           |
| 365     | Fumaratos de sodio                        | regulador de la acidez   |
| 366     | Fumaratos de potasio                      | regulador de la acidez   |
| 367     | Fumaratos de calcio                       | regulador de la acidez   |
| 368     | Fumarato de amonio                        | regulador de la acidez   |
| 370     | Heptanolactona, 1,4-                      | regulador de la acidez<br>secuestrante                                   |
| 375     | Ácido nicotínico                          | agente de retención del color  |
| 380     | Citrato triamónico                        | regulador de la acidez   |
| 381     | Citratos de amonio y hierro               | agente antiaglutinante   |
| 383     | Glicerofosfato de calcio                  | espesante<br>agente gelificante<br>estabilizador                         |
| 384     | Citratos de isopropilo                    | antioxidante<br>conservante<br>secuestrante                              |
| 385     | Etilendiaminotetracetato calcio disódico  | antioxidante<br>conservante<br>secuestrante                              |
| 386     | Etilendiaminotetracetato cálcico disódico | antioxidante<br>conservante  |
| 387     | Oxistearina                               | antioxidante<br>secuestrante   |
| 388     | Ácido tiodipropiónico                     | antioxidante   |
| 389     | Tiodipropionato de dilaurilo              | antioxidante   |
| 390     | Tiodipropionato de distearilo             | antioxidante   |
| 391     | Ácido fítico                              | conservante  |
| 392     | Extracto de romero                        | antioxidante   |
| 399     | Lactobionato de calcio                    | estabilizador  |
| 400     | Ácido algínico                            | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante         |
| 401     | Alginato de sodio                         | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante         |
| 402     | Alginato de potasio                       | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante         |
| 403     | Alginato de amonio                        | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante         |
| 404     | Alginato de calcio                        | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>eliminador de espuma |
| 405     | Alginato de propilenglicol                | espesante<br>emulsionante<br>estabilizador                               |

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario   | Función(es) tecnológica(s)  |
|---------|----------------------------------|---|
| 406     | Agar                             | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante  |
| 407     | Carragenina                      | espesante<br>agente gelificante<br>estabilizador<br>emulsionante  |
| 407a    | Alga eucheama elaborada          | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante  |
| 408     | Glicano de levadura de panadería | espesante<br>agente gelificante<br>estabilizador  |
| 409     | Arabinogalactana                 | espesante<br>agente gelificante<br>estabilizador  |
| 410     | Goma de semillas de algarrobo    | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante  |
| 411     | Goma de avena                    | espesante<br>estabilizador  |
| 412     | Goma guar                        | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante  |
| 413     | Goma de tragacanto               | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante  |
| 414     | Goma arábiga (Goma de acacia)    | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante<br>augmentator del volumen<br>agente de glaseado<br>sustancia de transferencia |
| 415     | Goma xantán                      | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante<br>agente espumante  |
| 416     | Goma karaya                      | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante  |
| 417     | Goma tara                        | espesante<br>estabilizador  |
| 418     | Goma gelán                       | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante  |
| 419     | Goma ghatti                      | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante  |
| 420     | Sorbitolos                       | edulcorante<br>humectante<br>secuestrante<br>estabilizador<br>incrementador del volumen                                   |

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario                           | Función(es) tecnológica(s)  |
|---------|--|---|
| 420(i)  | Sorbitol   | edulcorante<br>humectante<br>secuestrante<br>estabilizador<br>incrementador del volumen           |
| 420(ii) | Jarabe de sorbitol                                       | edulcorante<br>humectante<br>secuestrante<br>estabilizador<br>incrementador del volumen           |
| 421     | Manitol  | edulcorante<br>agente antiaglutinante<br>humectante<br>estabilizador<br>incrementador del volumen |
| 422     | Glicerol   | humectante<br>agente de soporte   |
| 424     | Curdlan  | espesante<br>estabilizador<br>agente endurecedor<br>agente gelificante                            |
| 425     | Harina konjac  | espesante<br>agente gelificante<br>emulsionante<br>estabilizador                                  |
| 426     | Hemicelulosa de soja                                     | emulsionante<br>espesante<br>estabilizador<br>agente antiaglutinante                              |
| 427     | Goma de casia  | emulsionante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>espesante                                  |
| 428     | Gelatina   | estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante<br>espesante<br>sustancia inerte              |
| 429     | Peptonas   | emulsionante  |
| 430     | Polioxietileno (8), estearato de                         | emulsionante  |
| 431     | Polioxietileno (40), estearato de                        | emulsionante  |
| 432     | Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán             | emulsionante<br>agente dispersante  |
| 433     | Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán              | emulsionante<br>agente dispersante  |
| 434     | Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán           | emulsionante<br>agente dispersante  |
| 435     | Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán           | emulsionante<br>agente dispersante  |
| 436     | Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán             | emulsionante<br>agente dispersante  |
| 440     | Pectinas   | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante                                  |
| 441     | Aceite de semillas de colza superglicerinado hidrogenado | emulsionante  |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario             | Función(es) tecnológica(s)  |
|----------|--|---|
| 442      | Sales amónicas del ácido fosfatídico       | emulsionante  |
| 443      | Aceite vegetal bromado                     | emulsionante<br>estabilizador   |
| 444      | Acetato isobutirato de sacarosa            | emulsionante<br>estabilizador   |
| 445      | Ésteres de glicerol de colofonia de madera | emulsionante<br>estabilizador<br>agente de glaseado   |
| 446      | Succistearina                              | emulsionante  |
| 450      | Difosfatos                                 | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450(i)   | Difosfato disódico                         | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450(ii)  | Difosfato trisódico                        | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450(iii) | Difosfato tetrasódico                      | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450(iv)  | Difosfato dipotásico                       | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450(v)   | Difosfato tetrapotásico                    | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450(vi)  | Difosfato dicálcico                        | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450(vii) | Difosfato diácido cálcico                  | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |

| N.º SIN   | Nombre del aditivo alimentario       | Función(es) tecnológica(s)  |
|-----------|--------------------------------------|---|
| 450(viii) | Difosfato dimagnésico                | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 451       | Trifosfatos                          | secuestrante<br>regulador de la acidez<br>agente texturizadore  |
| 451(i)    | Trifosfato pentasódico               | secuestrante<br>regulador de la acidez<br>agente texturizadore  |
| 451(ii)   | Trifosfato pentapotásico             | secuestrante<br>regulador de la acidez<br>agente texturizadore  |
| 452       | Polifosfatos                         | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 452(i)    | Polifosfato de sodio                 | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 452(ii)   | Polifosfato de potasio               | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 452(iii)  | Polifosfato de sodio y calcio        | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 452(iv)   | Polifosfato de calcio                | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 452(v)    | Polifosfato de amonio                | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante<br>agente texturizadore<br>agente de retención de humedad               |
| 452(vi)   | Tripolifosfato de sodio y de potasio | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 457       | Ciclodextrina, <i>alfa</i> -         | estabilizador<br>aglutinante  |

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario   | Función(es) tecnológica(s)   |
|---------|--|--|
| 458     | Ciclodextrina, <i>gamma</i> -  | estabilizador<br>aglutinante   |
| 459     | Ciclodextrina, <i>beta</i> -   | estabilizador<br>aglutinante<br>sustancia inerte   |
| 460     | Celulosas  | emulsionante<br>agente antiaglutinante<br>agente texturizadore<br>agente dispersante<br>estabilizador<br>espesante |
| 460(i)  | Celulosa microcristalina (gel de celulosa)   | emulsionante<br>agente antiaglutinante<br>agente texturizadore<br>agente dispersante<br>estabilizador<br>espesante |
| 460(ii) | Celulosa en polvo  | emulsionante<br>agente antiaglutinante<br>agente texturizadore<br>agente dispersante<br>estabilizador<br>espesante |
| 461     | Metilcelulosa  | espesante<br>emulsionante<br>estabilizador   |
| 462     | Etilcelulosa   | aglutinante<br>agente de relleno   |
| 463     | Hidroxilpropilcelulosa   | espesante<br>emulsionante<br>estabilizador   |
| 464     | Hidroxipropilmetilcelulosa   | espesante<br>emulsionante<br>estabilizador   |
| 465     | Metiletilcelulosa  | espesante<br>emulsionante<br>estabilizador<br>agente espumante   |
| 466     | Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)   | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante   |
| 467     | Etilhidroxietilcelulosa  | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante   |
| 468     | Carboximetilcelulosa sódica reticulada (goma de celulosa reticulada)                                       | estabilizador<br>aglutinante   |
| 469     | Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (goma de celulosa, hidrolizada mediante enzimas) | espesante<br>estabilizador   |
| 470     | Sales de ácidos grasos (con base de aluminio, amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio)                   | emulsionante<br>estabilizador<br>agente antiaglutinante  |
| 470(i)  | Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio                           | emulsionante<br>estabilizador<br>agente antiaglutinante  |
| 470(ii) | Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio  | emulsionante<br>estabilizador<br>agente antiaglutinante  |

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario   | Función(es) tecnológica(s)  |
|---------|--|---|
| 471     | Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos   | emulsionante<br>estabilizador<br>antiespumante  |
| 472a    | Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol   | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante   |
| 472b    | Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol   | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante   |
| 472c    | Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol   | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante<br>acondicionador de masa<br>sinérgico de antioxidantes |
| 472d    | Ésteres del ácido tartárico de mono- y di-glicéridos de ácidos grasos  | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante   |
| 472e    | Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol   | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante   |
| 472g    | Monoglicéridos succinilados  | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante   |
| 473     | Ésteres de ácidos grasos y sacarosa  | emulsionante<br>estabilizador   |
| 473a    | Oligoésteres de la sacarosa, I y II  | emulsionante<br>estabilizador   |
| 474     | Sucroglicéridos  | emulsionante  |
| 475     | Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos  | emulsionante  |
| 476     | Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado  | emulsionante  |
| 477     | Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos   | emulsionante  |
| 478     | Ésteres de ácidos grasos lactilados del glicerol y del propilenglicol  | emulsionante  |
| 479     | Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | emulsionante  |
| 480     | Diocil sulfosuccinato de sodio   | emulsionante<br>agente de mojado  |
| 481     | Lactilatos de sodio  | emulsionante<br>estabilizador   |
| 481(i)  | Estearoil lactilato de sodio   | emulsionante<br>estabilizador   |
| 481(ii) | Lactilato oleico de sodio  | emulsionante<br>estabilizador   |
| 482     | Lactilatos de calcio   | emulsionante<br>estabilizador   |
| 482(i)  | Estearoil lactilato de calcio  | emulsionante  |
| 482(ii) | Lactilato oleico de calcio   | emulsionante<br>estabilizador   |
| 483     | Tartrato de esteaorilo   | agente de tratamiento de las harinas  |
| 484     | Citrato de esteaorilo  | emulsionante<br>secuestrante  |
| 485     | Estearoil fumarato de sodio  | emulsionante  |
| 486     | Estearoil fumarato de calcio   | emulsionante  |
| 487     | Sulfato de laurilo y sodio   | emulsionante  |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario              | Función(es) tecnológica(s)  |
|----------|---|---|
| 488      | Mono- y di-glicéridos etoxilados            | emulsionante  |
| 489      | Éster metilglucósido del aceite de coco     | emulsionante  |
| 491      | Monoestearato de sorbitán                   | emulsionante  |
| 492      | Tristearato de sorbitán                     | emulsionante  |
| 493      | Monolaurato de sorbitán                     | emulsionante<br>estabilizador   |
| 494      | Sorbitán monooleate                         | emulsionante<br>estabilizador   |
| 495      | Monopalmitato de sorbitán                   | emulsionante  |
| 496      | Trioleato de sorbitán                       | emulsionante<br>estabilizador   |
| 500      | Carbonatos de sodio                         | regulador de la acidez<br>leudante<br>agente antiaglutinante  |
| 500(i)   | Carbonato de sodio                          | regulador de la acidez<br>leudante<br>agente antiaglutinante  |
| 500(ii)  | Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de sodio   | regulador de la acidez<br>leudante<br>agente antiaglutinante  |
| 500(iii) | Sesquicarbonato de sodio                    | regulador de la acidez<br>leudante<br>agente antiaglutinante  |
| 501      | Carbonatos de potasio                       | regulador de la acidez<br>estabilizador   |
| 501(i)   | Carbonato de potasio                        | regulador de la acidez<br>estabilizador   |
| 501(ii)  | Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio | regulador de la acidez<br>estabilizador   |
| 503      | Carbonatos de amonio                        | regulador de la acidez<br>leudante  |
| 503(i)   | Carbonato de amonio                         | regulador de la acidez<br>leudante  |
| 503(ii)  | Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de amonio  | regulador de la acidez<br>leudante  |
| 504      | Carbonatos de magnesio                      | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención del color   |
| 504(i)   | Carbonato de magnesio                       | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención del color   |
| 504(ii)  | Hidróxido carbonato de magnesio             | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención del color<br>sustancia inerte<br>agente de secado |
| 505      | Carbonato ferroso                           | regulador de la acidez  |
| 507      | Ácido clorhídrico                           | regulador de la acidez  |
| 508      | Cloruro de potasio                          | agente gelificante<br>estabilizador<br>acentuador del sabor<br>espesante  |
| 509      | Cloruro de calcio                           | agente endurecedor<br>estabilizador<br>espesante  |
| 510      | Cloruro de amonio                           | agente de tratamiento de las harinas  |

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario       | Función(es) tecnológica(s)  |
|---------|--------------------------------------|---|
| 511     | Cloruro de magnesio                  | agente endurecedor<br>agente de retención del color<br>estabilizador                        |
| 512     | Cloruro estannoso                    | antioxidante<br>agente de retención del color   |
| 513     | Ácido sulfúrico                      | regulador de la acidez  |
| 514(i)  | Sulfato de sodio                     | regulador de la acidez  |
| 514(ii) | Hidrogensulfato de sodio             | regulador de la acidez  |
| 515(i)  | Sulfato de potasio                   | regulador de la acidez  |
| 515(ii) | Hidrogensulfato de potasio           | regulador de la acidez  |
| 516     | Sulfato de calcio                    | agente de tratamiento de las harinas<br>secuestrante<br>agente endurecedor<br>estabilizador |
| 517     | Sulfato de amonio                    | agente de tratamiento de las harinas<br>estabilizador                                       |
| 518     | Sulfato de magnesio                  | agente endurecedor<br>aromatizante  |
| 519     | Sulfato de cobre                     | fijador del color<br>conservante  |
| 520     | Sulfato de aluminio                  | agente endurecedor  |
| 521     | Sulfato de aluminio y sodio          | agente endurecedor  |
| 522     | Sulfato de aluminio y potasio        | regulador de la acidez<br>estabilizador   |
| 523     | Sulfato de aluminio y amonio         | estabilizador<br>agente endurecedor   |
| 524     | Hidróxido de sodio                   | regulador de la acidez  |
| 525     | Hidróxido de potasio                 | regulador de la acidez  |
| 526     | Hidróxido de calcio                  | regulador de la acidez<br>agente endurecedor  |
| 527     | Hidróxido de amonio                  | regulador de la acidez  |
| 528     | Hidróxido de magnesio                | regulador de la acidez<br>agente de retención del color                                     |
| 529     | Óxido de calcio                      | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas<br>acondicionadore de masa   |
| 530     | Óxido de mnagnesio                   | agente antiaglutinante  |
| 535     | Ferrocianuro de sodio                | agente antiaglutinante  |
| 536     | Ferrocianuro de potasio              | agente antiaglutinante  |
| 537     | Hexacianomanganato ferroso           | agente antiaglutinante  |
| 538     | Ferrocianuro de calcio               | agente antiaglutinante  |
| 539     | Tiosulfato de sodio                  | antioxidante<br>secuestrante<br>agente antipardeamiento                                     |
| 541     | Fosfato de aluminio y sodio          | regulador de la acidez<br>emulsionante  |
| 541(i)  | Fosfato de aluminio y sodio (ácido)  | regulador de la acidez<br>emulsionante<br>leudante  |
| 541(ii) | Fosfato de aluminio y sodio (básico) | regulador de la acidez<br>emulsionante  |
| 542     | Fosfato de huesos                    | emulsionante<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención de humedad                    |
| 550     | Silicatos de sodio                   | agente antiaglutinante  |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario   | Función(es) tecnológica(s)  |
|----------|----------------------------------|---|
| 550(i)   | Silicato de sodio                | agente antiaglutinante  |
| 550(ii)  | Metasilicato de sodio            | agente antiaglutinante  |
| 551      | Dióxido de silicio amorfo        | agente antiaglutinante  |
| 552      | Silicato de calcio               | agente antiaglutinante  |
| 553      | Silicatos de magnesio            | agente antiaglutinante<br>polvo para empolvar   |
| 553(i)   | Silicato de magnesio (sintético) | agente antiaglutinante<br>polvo para empolvar   |
| 553(ii)  | Trisilicato de magnesio          | agente antiaglutinante<br>polvo para empolvar   |
| 553(iii) | Talco                            | agente antiaglutinante<br>polvo para empolvar<br>agente de revestimiento<br>agente de acabado en superficie<br>agente texturizadore |
| 554      | Silicato de aluminio y sodio     | agente antiaglutinante  |
| 555      | Silicato de aluminio y potasio   | agente antiaglutinante  |
| 556      | Silicato de aluminio y calcio    | agente antiaglutinante  |
| 557      | Silicato de zinc                 | agente antiaglutinante  |
| 558      | Bentonita                        | agente antiaglutinante  |
| 559      | Silicato de aluminio             | agente antiaglutinante  |
| 560      | Silicato de potasio              | agente antiaglutinante  |
| 570      | Ácidos grasos                    | estabilizador de espuma<br>agente de glaseado<br>eliminador de espuma   |
| 574      | Ácido glucónico (D-)             | regulador de la acidez<br>leudante  |
| 575      | Glucono delta-lactona            | regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante  |
| 576      | Gluconato de sodio               | secuestrante  |
| 577      | Gluconato de potasio             | secuestrante<br>regulador de la acidez  |
| 578      | Gluconato de calcio              | regulador de la acidez<br>agente endurecedor<br>secuestrante  |
| 579      | Gluconato ferroso                | agente de retención del color   |
| 580      | Gluconato de magnesio            | regulador de la acidez<br>agente endurecedor<br>acentuador del sabor  |
| 585      | Lactato ferroso                  | agente de retención del color   |
| 586      | Hexilresorcinol, 4-              | agente de retención del color<br>antioxidante   |
| 620      | Ácido glutámico, (L+)-           | acentuador del sabor  |
| 621      | Glutamato monosódico (L-)        | acentuador del sabor  |
| 622      | Glutamato monopotassium (L-)     | acentuador del sabor  |
| 623      | Glutamato de calcio (di-L-)      | acentuador del sabor  |
| 624      | Glutamato monoamónico (L-)       | acentuador del sabor  |
| 625      | Glutamato de magnesio (di-L-)    | acentuador del sabor  |
| 626      | Ácido guanílico, 5'-             | acentuador del sabor  |
| 627      | Guanilato disódico, 5'-          | acentuador del sabor  |
| 628      | Guanilato dipotásico, 5'-        | acentuador del sabor  |
| 629      | Guanilato de calcio, 5'-         | acentuador del sabor  |
| 630      | Ácido inosínico, 5'-             | acentuador del sabor  |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario                           | Función(es) tecnológica(s)  |
|----------|--|---|
| 631      | Inosinato disódico, 5'-                                  | acentuador del sabor  |
| 632      | Inosinato de potasio, 5'-                                | acentuador del sabor  |
| 633      | Inosinato de calcio, 5'-                                 | acentuador del sabor  |
| 634      | Ribonucleótidos de calico, 5'-                           | acentuador del sabor  |
| 635      | Ribonucleótidos disódicos, 5'-                           | acentuador del sabor  |
| 636      | Maltol   | acentuador del sabor  |
| 637      | Etilmaltol   | acentuador del sabor  |
| 638      | Aspartato de sodio, L-                                   | acentuador del sabor  |
| 639      | Alanina, DL-   | acentuador del sabor  |
| 640      | Glicina  | acentuador del sabor  |
| 641      | Leucina, L-  | acentuador del sabor  |
| 642      | Hidrocloruro de lisina                                   | acentuador del sabor  |
| 650      | Acetato de zinc  | acentuador del sabor  |
| 900a     | Polidimetilsiloxano                                      | eliminador de espuma<br>agente antiaglutinante<br>emulsionante                                |
| 900b     | Metilfenilpolisiloxano                                   | eliminador de espuma  |
| 901      | Cera de abejas   | agente de glaseado, agente enturbiador  |
| 902      | Cera candelilla  | agente de glaseado<br>agente enturbiador  |
| 903      | Cera carnauba  | agente de glaseado<br>incrementador del volumen<br>regulador de la acidez<br>sustancia inerte |
| 904      | Goma laca  | agente de glaseado  |
| 905a     | Aceite mineral de calidad alimentaria                    | agente de glaseado<br>agente sellante   |
| 905b     | Vaselina (Gelatina de petróleo)                          | agente de glaseado<br>agente sellante<br>eliminador de espuma                                 |
| 905c     | Gelatina de petróleo (vaselina)                          | agente de glaseado<br>agente sellante   |
| 905c(i)  | Cera microcristalina                                     | agente de glaseado  |
| 905c(ii) | Cera de parafina   | agente de glaseado  |
| 905d     | Aceite mineral de alta viscosidad                        | agente de glaseado<br>agente sellante   |
| 905e     | Aceite mineral de media y baja viscosidad (clase I)      | agente de glaseado<br>agente sellante   |
| 905f     | Aceite mineral de media y baja viscosidad (clase II)     | agente de glaseado<br>agente sellante   |
| 905g     | Aceite mineral de media y baja viscosidad (clase III)    | agente de glaseado<br>agente sellante   |
| 906      | Goma de benzoína   | agente de glaseado  |
| 907      | Poli-1-deceno hidrogenado                                | agente de glaseado  |
| 908      | Cera de salvado de arroz                                 | agente de glaseado  |
| 909      | Cera de esperma de ballena                               | agente de glaseado  |
| 910      | Ésteres de cera  | agente de glaseado  |
| 911      | Ésteres metílicos de ácidos grasos                       | agente de glaseado  |
| 913      | Lanolina   | agente de glaseado  |
| 915      | Glicerol-, metil-, o penta-eritritol ésteres de colofana | agente de glaseado  |
| 916      | Iodato de calcio   | agente de tratamiento de las harinas  |
| 917      | Iodato de potasio  | agente de tratamiento de las harinas  |
| 918      | Óxidos de nitrógeno                                      | agente de tratamiento de las harinas  |
| 919      | Cloruro de nitrosilo                                     | agente de tratamiento de las harinas  |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario                            | Función(es) tecnológica(s)   |
|----------|---|--|
| 920      | Cisteína, L- y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio | agente de tratamiento de las harinas   |
| 921      | Cisteína, L- y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio | agente de tratamiento de las harinas   |
| 922      | Persulfato de potasio                                     | agente de tratamiento de las harinas   |
| 923      | Persulfato de amonio                                      | agente de tratamiento de las harinas   |
| 924a     | Bromato de potasio  | agente de tratamiento de las harinas   |
| 924b     | Bromato de calcio   | agente de tratamiento de las harinas   |
| 925      | Cloro   | blanqueador de las harinas   |
| 926      | Dióxido de cloro  | agente de tratamiento de las harinas   |
| 927a     | Azodicarbonamida  | agente de tratamiento de las harinas   |
| 927b     | Urea (Carbamida)  | agente de tratamiento de las harinas   |
| 928      | Peróxido de benzoilo                                      | agente de tratamiento de las harinas<br>conservante                                      |
| 929      | Peróxido de acetona                                       | agente de tratamiento de las harinas   |
| 930      | Peróxido de calcio  | agente de tratamiento de las harinas   |
| 940      | Diclorodifluorometano                                     | propulsor  |
| 941      | Nitrógeno   | gas de envasado<br>propulsor   |
| 942      | Óxido nitroso   | propulsor<br>antioxidante<br>agente espumante<br>gas de envasado                         |
| 943a     | Butano  | propulsor  |
| 943b     | Isobutano   | propulsor  |
| 944      | Propano   | propulsor  |
| 945      | Cloropentafluoretano                                      | propulsor  |
| 946      | Octafluorociclobutano                                     | propulsor  |
| 949      | Hidrógeno   | gas de envasado  |
| 950      | Acesulfame potásico                                       | edulcorante<br>acentuador del sabor  |
| 951      | Aspartamo   | edulcorante<br>acentuador del sabor  |
| 952      | Ciclamatos  | edulcorante  |
| 952(i)   | Ácido ciclámico   | edulcorante  |
| 952(ii)  | Ciclamato de calcio                                       | edulcorante  |
| 952(iv)  | Ciclamato de sodio  | edulcorante  |
| 953      | Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)                      | edulcorante<br>agente antiaglutinante<br>incrementador del volumen<br>agente de glaseado |
| 954      | Sacarinas   | edulcorante  |
| 954(i)   | Sacarina  | edulcorante  |
| 954(ii)  | Sacarina de calcio  | edulcorante  |
| 954(iii) | Sacarina de potasio                                       | edulcorante  |
| 954(iv)  | Sacarina de sodio   | edulcorante  |
| 955      | Sucralosa (Triclorogalactosacarosa)                       | edulcorante  |
| 956      | Alitame   | edulcorante  |
| 957      | Taumatina   | edulcorante<br>acentuador del sabor  |
| 958      | Glicirrizina  | edulcorante<br>acentuador del sabor  |
| 959      | Dihidrocalcona de neohesperidina                          | edulcorante  |
| 960      | Glicósidos de esteviol                                    | edulcorante  |

| N.º SIN   | Nombre del aditivo alimentario | Función(es) tecnológica(s)  |
|-----------|--------------------------------|---|
| 961       | Neotamo                        | edulcorante<br>acentuador del sabor   |
| 962       | Acesulfamo aspartame, sal de   | edulcorante   |
| 963       | Tagatosa, D-                   | edulcorante   |
| 964       | Jarabe de poliglicitol         | edulcorante   |
| 965       | Maltitoles                     | edulcorante<br>estabilizador<br>emulsionante<br>humectante<br>incrementador del volumen |
| 965(i)    | Maltitol                       | edulcorante<br>estabilizador<br>emulsionante<br>humectante<br>incrementador del volumen |
| 965(ii)   | Jarabe de maltitol             | edulcorante<br>estabilizador<br>emulsionante<br>humectante<br>incrementador del volumen |
| 966       | Lactitolo                      | edulcorante<br>agente texturizadore<br>emulsionante                                     |
| 967       | Xilitolo                       | edulcorante<br>humectante<br>estabilizador<br>emulsionante<br>espesante                 |
| 968       | Eritritolo                     | edulcorante<br>acentuador del sabor<br>humectante                                       |
| 999       | Extractos de quilaya           | agente espumante<br>emulsionante  |
| 999(i)    | Extracto de quilaya tipo 1     | agente espumante<br>emulsionante  |
| 999(ii)   | Extracto de quilaya tipo 2     | agente espumante<br>emulsionante  |
| 1000      | Ácido cólico                   | emulsionante  |
| 1001      | Sales y ésteres de colina      | emulsionante  |
| 1001(i)   | Acetato de colina              | emulsionante  |
| 1001(ii)  | Carbonato de colina            | emulsionante  |
| 1001(iii) | Cloruro de colina              | emulsionante  |
| 1001(iv)  | Citrato de colina              | emulsionante  |
| 1001(v)   | Tartrato de colina             | emulsionante  |
| 1001(vi)  | Lactato de colina              | emulsionante  |
| 1100      | Amilasas                       | agente de tratamiento de las harinas  |
| 1101      | Proteasas                      | agente de tratamiento de las harinas<br>estabilizador<br>acentuador del sabor           |
| 1101(i)   | Proteasa                       | agente de tratamiento de las harinas<br>estabilizador<br>acentuador del sabor           |
| 1101(ii)  | Papaína                        | acentuador del sabor  |
| 1101(iii) | Bromelaína                     | agente de tratamiento de las harinas<br>estabilizador<br>acentuador del sabor           |

| <b>N.º SIN</b> | <b>Nombre del aditivo alimentario</b> | <b>Función(es) tecnológica(s)</b>   |
|----------------|---------------------------------------|---|
| 1101(iv)       | Ficina                                | agente de tratamiento de las harinas<br>estabilizador<br>acentuador del sabor                 |
| 1102           | Oxidasa de glucosa                    | antioxidante  |
| 1103           | Invertasas                            | estabilizador   |
| 1104           | Lipasas                               | acentuador del sabor  |
| 1105           | Lisozima                              | conservante   |
| 1200           | Polidextrosas                         | incrementador del volumen<br>estabilizador<br>espesante<br>humectante<br>agente texturizadore |
| 1201           | Polivinilpirrolidona                  | agente de soporte<br>estabilizador<br>agente dispersante                                      |
| 1202           | Polivinilpirrolidona (insoluble)      | fijador de color<br>estabilizador coloidal<br>estabilizador                                   |
| 1203           | Alcohol polivinílico                  | agente de revestimiento<br>aglutinante<br>agente sellante<br>agente de acabado en superficie  |
| 1204           | Pululano                              | agente de glaseado<br>agente formador de película   |
| 1503           | Aceite de ricino                      | disolvente inerte<br>agente antiaglutinante<br>agente de glaseado                             |
| 1505           | Citrato de trietil                    | estabilizador de espuma<br>disolvente inerte<br>secuestrante                                  |
| 1517           | Diacetato de glicerol                 | sustancia de transferencia  |
| 1518           | Triacetina                            | humectante  |
| 1519           | Alcohol de bencilo                    | sustancia de transferencia  |
| 1520           | Propilenglicol                        | humectante<br>agente de mojado<br>agente dispersante<br>agente de glaseado                    |
| 1521           | Polietilenglicol                      | eliminador de espuma  |
| 1522           | Lignosulfonato de calico (40-65)      | sustancia de transferencia<br>agente encapsulador   |

**LISTA COMPLEMENTARIA – ALMIDONES MODIFICADOS***Lista en orden numérico*

| <b>N.º SIN</b> | <b>Nombre del aditivo alimentario</b> | <b>Función(es) tecnológica(s)</b>                         |
|----------------|---------------------------------------|---|
| 1400           | Dextrinas, almidón tostado            | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1401           | Almidón tratado con ácido             | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1402           | Almidóns tratado con alcalis          | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1403           | Almidón blanqueado                    | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1404           | Almidón oxidado                       | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1405           | Almidones tratados con enzimas        | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1410           | Fosfato de monoalmidón                | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1411           | Glicerolado de dialmidón              | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1412           | Fosfato de dialmidón                  | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1413           | Fosfato de almidón fosfatado          | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1414           | Fosfato de dialmidón acetilado        | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1420           | Acetato de almidón                    | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1422           | Adipato de dialmidón acetilado        | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |

| <b>N.º SIN</b> | <b>Nombre del aditivo alimentario</b> | <b>Función(es) tecnológica(s)</b>                           |
|----------------|---------------------------------------|---|
| 1440           | Almidón hidroxipropilado              | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1442           | Fosfato de dialmidón hidroxipropilado | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1450           | Almidón octenil succinado sódico      | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1451           | Almidón oxidado de acetilato          | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1452           | Almidón octenilsuccinato de aluminio  | agente antiaglutinante<br>sustancia inerte<br>estabilizador |

## SECCIÓN 4

## SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS

*Lista en orden alfabético*

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario   | Función(es) tecnológica(s)   |
|---------|--|--|
| 1503    | Aceite de ricino   | disolvente inerte<br>agente antiaglutinante<br>agente de glaseado              |
| 441     | Aceite de semillas de colza superglicerinado hidrogenado   | emulsionante   |
| 479     | Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | emulsionante   |
| 905d    | Aceite mineral de alta viscosidad  | agente de glaseado<br>agente sellante  |
| 905a    | Aceite mineral de calidad alimentaria  | agente de glaseado<br>agente sellante  |
| 905e    | Aceite mineral de media y baja viscosidad (clase I)  | agente de glaseado<br>agente sellante  |
| 905f    | Aceite mineral de media y baja viscosidad (clase II)   | agente de glaseado<br>agente sellante  |
| 905g    | Aceite mineral de media y baja viscosidad (clase III)  | agente de glaseado<br>agente sellante  |
| 443     | Aceite vegetal bromado   | emulsionante<br>estabilizador  |
| 950     | Acesulfame potásico  | edulcorante<br>acentuador del sabor  |
| 962     | Acesulfamo aspartame, sal de   | edulcorante  |
| 264     | Acetato de amonio  | regulador de la acidez   |
| 263     | Acetato de calcio  | conservante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez                         |
| 1001(i) | Acetato de colina  | emulsionante   |
| 261(i)  | Acetato de potasio   | conservante<br>regulador de la acidez  |
| 262(i)  | Acetato de sodio   | conservante<br>regulador de la acidez<br>secuestrante                          |
| 650     | Acetato de zinc  | acentuador del sabor   |
| 444     | Acetato isobutirato de sacarosa  | emulsionante<br>estabilizador  |
| 261     | Acetatos de potasio  | conservante<br>regulador de la acidez  |
| 262     | Acetatos de sodio  | conservante<br>regulador de la acidez<br>secuestrante                          |
| 260     | Ácido acético (glacial)  | conservante<br>regulador de la acidez  |
| 355     | Ácido adípico  | regulador de la acidez   |
| 400     | Ácido algínico   | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante               |
| 300     | Ácido ascórbico  | antioxidante<br>regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas |
| 210     | Ácido benzoico   | conservante  |

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario        | Función(es) tecnológica(s)   |
|---------|---------------------------------------|--|
| 952(i)  | Ácido ciclámico                       | edulcorante  |
| 330     | Ácido cítrico                         | regulador de la acidez<br>antioxidante<br>secuestrante                                       |
| 507     | Ácido clorhídrico                     | regulador de la acidez   |
| 1000    | Ácido cólico                          | emulsionante   |
| 265     | Ácido dehidroacético                  | conservante  |
| 315     | Ácido eritórbito (ácido isoascórbico) | antioxidante   |
| 391     | Ácido fítico                          | conservante  |
| 236     | Ácido fórmico                         | conservante  |
| 338     | Ácido fosfórico                       | regulador de la acidez<br>sinérgico de antioxidantes<br>secuestrante                         |
| 297     | Ácido fumárico                        | regulador de la acidez   |
| 574     | Ácido glucónico (D-)                  | regulador de la acidez<br>leudante   |
| 620     | Ácido glutámico, (L(+)-)              | acentuador del sabor   |
| 626     | Ácido guanílico, 5'-                  | acentuador del sabor   |
| 630     | Ácido inosínico, 5'-                  | acentuador del sabor   |
| 270     | Ácido láctico (L-, D-, y DL-)         | regulador de la acidez   |
| 296     | Ácido málico (DL-)                    | regulador de la acidez   |
| 353     | Ácido metatartárico                   | regulador de la acidez   |
| 375     | Ácido nicotínico                      | agente de retención del color  |
| 280     | Ácido propiónico                      | conservante  |
| 200     | Ácido sórbico                         | conservante  |
| 363     | Ácido succínico                       | regulador de la acidez   |
| 513     | Ácido sulfúrico                       | regulador de la acidez   |
| 181     | Ácido tánico (taninos)                | colorante<br>emulsionante<br>estabilizador<br>espesante                                      |
| 334     | Ácido tartárico (L(+)-)               | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>sinérgico de antioxidantes                         |
| 388     | Ácido tiodipropiónico                 | antioxidante   |
| 570     | Ácidos grasos                         | estabilizador de espuma<br>agente de glaseado<br>eliminador de espuma                        |
| 359     | Adipatos de amonio                    | regulador de la acidez   |
| 357     | Adipatos de potasio                   | regulador de la acidez   |
| 356     | Adipatos de sodio                     | regulador de la acidez   |
| 406     | Agar                                  | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante                             |
| 639     | Alanina, DL-                          | acentuador del sabor   |
| 103     | Alcanna                               | colorante  |
| 1519    | Alcohol de bencilo                    | sustancia de transferencia   |
| 1203    | Alcohol polivinílico                  | agente de revestimiento<br>aglutinante<br>agente sellante<br>agente de acabado en superficie |

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario | Función(es) tecnológica(s)   |
|---------|--------------------------------|--|
| 407a    | Alga eucheama elaborada        | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante                             |
| 403     | Alginato de amonio             | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante                             |
| 404     | Alginato de calcio             | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>eliminador de espuma                     |
| 402     | Alginato de potasio            | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante                             |
| 405     | Alginato de propilenglicol     | espesante<br>emulsionante<br>estabilizador   |
| 401     | Alginato de sodio              | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante                             |
| 956     | Alitame                        | edulcorante  |
| 173     | Aluminio                       | colorante  |
| 123     | Amaranto                       | colorante  |
| 107     | Amarillo 2G                    | colorante  |
| 164     | Amarillo de gardenia           | colorante  |
| 104     | Amarillo de quinoleina         | colorante  |
| 110     | Amarillo ocase FCF             | colorante  |
| 1100    | Amilasas                       | agente de tratamiento de las harinas   |
| 323     | Anoxómero                      | antioxidante   |
| 163     | Antocianinas                   | colorante  |
| 409     | Arabinogalactana               | espesante<br>agente gelificante<br>estabilizador   |
| 302     | Ascorbato de calcio            | antioxidante   |
| 303     | Ascorbato de potasio           | antioxidante   |
| 301     | Ascorbato de sodio             | antioxidante   |
| 951     | Aspartamo                      | edulcorante<br>acentuador del sabor  |
| 638     | Aspartato de sodio, L-         | acentuador del sabor   |
| 927a    | Azodicarbonamida               | agente de tratamiento de las harinas   |
| 122     | Azorrubina (Carmoisina)        | colorante  |
| 133     | Azul brillante FCF             | colorante  |
| 165     | Azul de gardenia               | colorante  |
| 131     | Azul patente V                 | colorante  |
| 558     | Bentonita                      | agente antiaglutinante   |
| 213     | Benzoato de calcio             | conservante  |
| 212     | Benzoato de potasio            | conservante  |
| 211     | Benzoato de sodio              | conservante  |
| 170(ii) | Bicarbonato de calcio          | colorante de superficie<br>agente antiaglutinante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez |

| N.º SIN   | Nombre del aditivo alimentario   | Función(es) tecnológica(s)   |
|-----------|--|--|
| 228       | Bisulfito de potasio   | conservante<br>antioxidante  |
| 924b      | Bromato de calcio  | agente de tratamiento de las harinas   |
| 924a      | Bromato de potasio   | agente de tratamiento de las harinas   |
| 1101(iii) | Bromelaína   | agente de tratamiento de las harinas<br>estabilizador<br>acentuador del sabor                |
| 943a      | Butano   | propulsor  |
| 320       | Butilhidroxianisol   | antioxidante   |
| 321       | Butilhidroxitolueno  | antioxidante   |
| 161g      | Cantaxantina   | colorante  |
| 150a      | Caramelo I – puro (caramelo cáustico)  | colorante  |
| 150b      | Caramelo II - proceso al sulfito cáustico  | colorante  |
| 150c      | Caramelo III - proceso al amoníaco   | colorante  |
| 150d      | Caramelo IV - proceso al sulfito amónico   | colorante  |
| 153       | Carbón vegetal   | colorante  |
| 503(i)    | Carbonato de amonio  | regulador de la acidez<br>leudante   |
| 170(i)    | Carbonato de calcio  | colorante de superficie<br>agente antiaglutinante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez |
| 1001(ii)  | Carbonato de colina  | emulsionante   |
| 504(i)    | Carbonato de magnesio  | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención del color            |
| 501(i)    | Carbonato de potasio   | regulador de la acidez<br>estabilizador  |
| 500(i)    | Carbonato de sodio   | regulador de la acidez<br>leudante<br>agente antiaglutinante                                 |
| 505       | Carbonato ferroso  | regulador de la acidez   |
| 503       | Carbonatos de amonio   | regulador de la acidez<br>leudante   |
| 170       | Carbonatos de calcio   | colorante de superficie,<br>agente antiaglutinante,<br>estabilizador                         |
| 504       | Carbonatos de magnesio   | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención del color            |
| 501       | Carbonatos de potasio  | regulador de la acidez<br>estabilizador  |
| 500       | Carbonatos de sodio  | regulador de la acidez<br>leudante<br>agente antiaglutinante                                 |
| 466       | Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)   | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante   |
| 468       | Carboximetilcelulosa sódica reticulada (goma de celulosa reticulada)                                       | estabilizador<br>aglutinante   |
| 469       | Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (goma de celulosa, hidrolizada mediante enzimas) | espesante<br>estabilizador   |
| 120       | Carmines   | colorante  |
| 160e      | Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-  | colorante  |

| N.º SIN   | Nombre del aditivo alimentario                            | Función(es) tecnológica(s)   |
|-----------|---|--|
| 160a      | Carotenos   | colorante  |
| 160a(iv)  | Carotenos, <i>beta</i> - (algas)                          | colorante  |
| 160a(iii) | Carotenos, <i>beta</i> - ( <i>Blakeslea trispora</i> )    | colorante  |
| 160a(i)   | Carotenos, <i>beta</i> (sintéticos)                       | colorante  |
| 160a(ii)  | Carotenos, <i>beta</i> - (vegetales)                      | colorante  |
| 407       | Carragenina   | espesante<br>agente gelificante<br>estabilizador<br>emulsionante   |
| 460(ii)   | Celulosa en polvo   | emulsionante<br>agente antiaglutinante<br>agente texturizadore<br>agente dispersante<br>estabilizador<br>espesante |
| 460(i)    | Celulosa microcristalina (gel de celulosa)                | emulsionante<br>agente antiaglutinante<br>agente texturizadore<br>agente dispersante<br>estabilizador<br>espesante |
| 460       | Celulosas   | emulsionante<br>agente antiaglutinante<br>agente texturizadore<br>agente dispersante<br>estabilizador<br>espesante |
| 902       | Cera candelilla   | agente de glaseado<br>agente enturbiador   |
| 903       | Cera carnauba   | agente de glaseado<br>incrementador del volumen<br>regulador de la acidez<br>sustancia inerte                      |
| 901       | Cera de abejas  | agente de glaseado, agente enturbiador   |
| 909       | Cera de esperma de ballena                                | agente de glaseado   |
| 905c(ii)  | Cera de parafina  | agente de glaseado   |
| 908       | Cera de salvado de arroz                                  | agente de glaseado   |
| 905c(i)   | Cera microcristalina                                      | agente de glaseado   |
| 952(ii)   | Ciclamato de calcio                                       | edulcorante  |
| 952(iv)   | Ciclamato de sodio  | edulcorante  |
| 952       | Ciclamatos  | edulcorante  |
| 457       | Ciclodextrina, <i>alfa</i> -                              | estabilizador<br>aglutinante   |
| 459       | Ciclodextrina, <i>beta</i> -                              | estabilizador<br>aglutinante<br>sustancia inerte   |
| 458       | Ciclodextrina, <i>gamma</i> -                             | estabilizador<br>aglutinante   |
| 920       | Cisteína, L- y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio | agente de tratamiento de las harinas   |
| 921       | Cisteína, L- y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio | agente de tratamiento de las harinas   |
| 1001(iv)  | Citrato de colina   | emulsionante   |
| 484       | Citrato de esteaorilo                                     | emulsionante<br>secuestrante   |
| 344       | Citrato de lecitina                                       | conservante  |

| N.° SIN   | Nombre del aditivo alimentario                             | Función(es) tecnológica(s)  |
|-----------|--|---|
| 345       | Citrato de magnesio  | regulador de la acidez  |
| 1505      | Citrato de trietil   | estabilizador de espuma<br>disolvente inerte<br>secuestrante                  |
| 332(i)    | Citrato diácido potásico                                   | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>estabilizador                       |
| 331 (i)   | Citrato diácido sódico                                     | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>estabilizador       |
| 333(ii)   | Citrato dicálcico  | regulador de la acidez<br>agente endurecedor<br>secuestrante<br>estabilizador |
| 331 (ii)  | Citrato monoácido disódico                                 | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>estabilizador       |
| 333(i)    | Citrato monocálcico  | regulador de la acidez<br>agente endurecedor<br>secuestrante<br>estabilizador |
| 380       | Citrato triamónico   | regulador de la acidez  |
| 333(iii)  | Citrato tricálcico   | regulador de la acidez<br>agente endurecedor<br>secuestrante<br>estabilizador |
| 332(ii)   | Citrato tripotásico  | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>estabilizador                       |
| 331 (iii) | Citrato trisódico  | acidity regulador<br>secuestrante<br>emulsionante<br>estabilizador            |
| 381       | Citratos de amonio y hierro                                | agente antiaglutinante  |
| 333       | Citratos de calcio   | regulador de la acidez<br>agente endurecedor<br>secuestrante<br>estabilizador |
| 384       | Citratos de isopropilo                                     | antioxidante<br>conservante<br>secuestrante                                   |
| 332       | Citratos de potasio  | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>estabilizador                       |
| 331       | Citratos de sodio  | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>estabilizador       |
| 925       | Cloro  | blanqueador de las harinas  |
| 140       | Clorofilas   | colorante   |
| 141       | Clorofilas y clorofilinas de cobre, complejos cupricos     | colorante   |
| 141(i)    | Clorofilas, complejos cúpricos                             | colorante   |
| 141(ii)   | Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio | colorante   |
| 945       | Cloropentafluoretano                                       | propulsor   |

| N.º SIN   | Nombre del aditivo alimentario | Función(es) tecnológica(s)  |
|-----------|--------------------------------|---|
| 510       | Cloruro de amonio              | agente de tratamiento de las harinas  |
| 509       | Cloruro de calcio              | agente endurecedor<br>estabilizador<br>espesante  |
| 1001(iii) | Cloruro de colina              | emulsionante  |
| 511       | Cloruro de magnesio            | agente endurecedor<br>agente de retención del color<br>estabilizador  |
| 919       | Cloruro de nitrosilo           | agente de tratamiento de las harinas  |
| 508       | Cloruro de potasio             | agente gelificante<br>estabilizador<br>acentuador del sabor<br>espesante  |
| 512       | Cloruro estannoso              | antioxidante<br>agente de retención del color   |
| 163(v)    | Colorante de col lombarda      | colorante   |
| 163(iv)   | Colorante de maíz morado       | colorante   |
| 161c      | Criptoxantina                  | colorante   |
| 100(ii)   | Cúrcuma                        | colorante   |
| 100(i)    | Curcumina                      | colorante   |
| 100       | Curcuminas                     | colorante   |
| 424       | Curdlan                        | espesante<br>estabilizador<br>agente endurecedor<br>agente gelificante  |
| 266       | Dehidroacetato de sodio        | conservante   |
| 1517      | Diacetato de glicerol          | sustancia de transferencia  |
| 261(ii)   | Diacetato de potasio           | conservante<br>regulador de la acidez   |
| 262(ii)   | Diacetato de sodio             | conservante<br>regulador de la acidez<br>secuestrante   |
| 940       | Diclorodifluorometano          | propulsor   |
| 230       | Difenilo                       | conservante   |
| 450(vii)  | Difosfato diácido cálcico      | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450(vi)   | Difosfato dicálcico            | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450(viii) | Difosfato dimagnésico          | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |

| N.° SIN  | Nombre del aditivo alimentario              | Función(es) tecnológica(s)  |
|----------|---|---|
| 450(iv)  | Difosfato dipotásico                        | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450(i)   | Difosfato disódico                          | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450(v)   | Difosfato tetrapotásico                     | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450(iii) | Difosfato tetrasódico                       | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450(ii)  | Difosfato trisódico                         | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 450      | Difosfatos                                  | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 959      | Dihidrocalcona de neohesperidina            | edulcorante   |
| 242      | Dimetilbicarbonato                          | conservante   |
| 480      | Diocil sulfosuccinato de sodio              | emulsionante<br>agente de mojado  |
| 220      | Dióxido de azufre                           | conservante<br>antioxidante   |
| 290      | Dióxido de carbono                          | gasificante<br>gas de envasado<br>propulsor<br>conservante  |
| 926      | Dióxido de cloro                            | agente de tratamiento de las harinas  |
| 551      | Dióxido de silicio amorfo                   | agente antiaglutinante  |
| 171      | Dióxido de titanio                          | colorante   |
| 316      | Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio) | antioxidante  |
| 968      | Eritritolo                                  | edulcorante<br>acentuador del sabor<br>humectante   |
| 127      | Eritrosina                                  | colorante   |
| 305      | Estearato ascórbico                         | antioxidante  |
| 486      | Estearoil fumarato de calcio                | emulsionante  |
| 485      | Estearoil fumarato de sodio                 | emulsionante  |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario  | Función(es) tecnológica(s)   |
|----------|---|--|
| 482(i)   | Estearoil lactilato de calcio   | emulsionante   |
| 481(i)   | Estearoil lactilato de sodio  | emulsionante<br>estabilizador  |
| 160f     | Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico               | colorante  |
| 489      | Éster metilglucósido del aceite de coco                               | emulsionante   |
| 472a     | Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol                      | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante  |
| 472c     | Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol                      | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante<br>acondicionadore de masa<br>sinérgico de antioxidantes |
| 478      | Ésteres de ácidos grasos lactilados del glicerol y del propilenglicol | emulsionante   |
| 473      | Ésteres de ácidos grasos y sacarosa                                   | emulsionante<br>estabilizador  |
| 910      | Ésteres de cera   | agente de glaseado   |
| 445      | Ésteres de glicerol de colofonia de madera                            | emulsionante<br>estabilizador<br>agente de glaseado  |
| 477      | Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos                            | emulsionante   |
| 472d     | Ésteres del ácido tartárico de mono- y di-glicéridos de ácidos grasos | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante  |
| 472e     | Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol        | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante  |
| 472b     | Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol                      | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante  |
| 911      | Ésteres metílicos de ácidos grasos                                    | agente de glaseado   |
| 476      | Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado         | emulsionante   |
| 475      | Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos                               | emulsionante   |
| 462      | Etilcelulosa  | aglutinante<br>agente de relleno   |
| 386      | Etilendiaminotetracetato cálcico disódico                             | antioxidante<br>conservante  |
| 385      | Etilendiaminotetracetato calcio disódico                              | antioxidante<br>conservante<br>secuestrante  |
| 467      | Etilhidroxietilcelulosa   | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante   |
| 243      | Etil-lauroil arginato   | conservante  |
| 637      | Etilmaltol  | acentuador del sabor   |
| 324      | Etoxiquina  | antioxidante   |
| 163(iii) | Extracto de grosella negra  | colorante  |
| 163(ii)  | Extracto de piel de uva   | colorante  |
| 999(i)   | Extracto de quilaya tipo 1  | agente espumante<br>emulsionante   |
| 999(ii)  | Extracto de quilaya tipo 2  | agente espumante<br>emulsionante   |
| 392      | Extracto de romero  | antioxidante   |
| 161b(ii) | Extracto de tagetes   | colorante  |

| N.° SIN  | Nombre del aditivo alimentario         | Función(es) tecnológica(s)  |
|----------|--|---|
| 160b     | Extractos de annato                    | colorante   |
| 160b(i)  | Extractos de annato, base de bixina    | colorante   |
| 160b(ii) | Extractos de annato, base de norbixina | colorante   |
| 999      | Extractos de quilaya                   | agente espumante<br>emulsionante  |
| 538      | Ferrocianuro de calcio                 | agente antiaglutinante  |
| 536      | Ferrocianuro de potasio                | agente antiaglutinante  |
| 535      | Ferrocianuro de sodio                  | agente antiaglutinante  |
| 1101(iv) | Ficina                                 | agente de tratamiento de las harinas<br>estabilizador<br>acentuador del sabor   |
| 161a     | Flavoxantina                           | colorante   |
| 240      | Formaldehído                           | conservante   |
| 238      | Formiato de calcio                     | conservante   |
| 237      | Formiato de sodio                      | conservante   |
| 541      | Fosfato de aluminio y sodio            | regulador de la acidez<br>emulsionante  |
| 541(i)   | Fosfato de aluminio y sodio (ácido)    | regulador de la acidez<br>emulsionante<br>leudante  |
| 541(ii)  | Fosfato de aluminio y sodio (básico)   | regulador de la acidez<br>emulsionante  |
| 542      | Fosfato de huesos                      | emulsionante<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención de humedad  |
| 342(i)   | Fosfato diácido de amonio              | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas  |
| 341(i)   | Fosfato diácido de calcio              | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas<br>agente endurecedor<br>agente texturizadore<br>leudante<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención de humedad<br>estabilizador |
| 340(i)   | Fosfato diácido de potasio             | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad   |
| 339(i)   | Fosfato diácido de sodio               | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad   |
| 343(i)   | Fosfato monomagnésico                  | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante  |

| <b>N.º SIN</b> | <b>Nombre del aditivo alimentario</b> | <b>Función(es) tecnológica(s)</b>  |
|----------------|---------------------------------------|--|
| 341(iii)       | Fosfato tricálcico                    | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas<br>agente endurecedor<br>agente texturizadore<br>leudante<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención de humedad<br>estabilizador<br>solución reguladora |
| 343(iii)       | Fosfato trimagnésico                  | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante   |
| 340(iii)       | Fosfato tripotásico                   | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad  |
| 339(iii)       | Fosfato trisódico                     | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad  |
| 342            | Fosfatos de amonio                    | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas   |
| 341            | Fosfatos de calcio                    | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas<br>agente endurecedor<br>agente texturizadore<br>leudante<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención de humedad   |
| 343            | Fosfatos de magnesio                  | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante   |
| 340            | Fosfatos de potasio                   | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad  |
| 339            | Fosfatos de sodio                     | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad  |
| 368            | Fumarato de amonio                    | regulador de la acidez   |
| 367            | Fumaratos de calcio                   | regulador de la acidez   |
| 366            | Fumaratos de potasio                  | regulador de la acidez   |
| 365            | Fumaratos de sodio                    | regulador de la acidez   |
| 312            | Galato de dodecilo                    | antioxidante   |
| 313            | Galato de etilo                       | antioxidante   |
| 311            | Galato de octilo                      | antioxidante   |
| 310            | Galato de propilo                     | antioxidante   |

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario                           | Función(es) tecnológica(s)   |
|---------|--|--|
| 428     | Gelatina   | estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante<br>espesante<br>sustancia inerte |
| 905c    | Gelatina de petróleo (vaselina)                          | agente de glaseado<br>agente sellante  |
| 408     | Glicano de levadura de panadería                         | espesante<br>agente gelificante<br>estabilizador                                     |
| 383     | Glicerofosfato de calcio                                 | espesante<br>agente gelificante<br>estabilizador                                     |
| 422     | Glicerol   | humectante<br>agente de soporte  |
| 915     | Glicerol-, metil-, o penta-eritritol ésteres de colofana | agente de glaseado   |
| 640     | Glicina  | acentuador del sabor   |
| 958     | Glicirrizina   | edulcorante<br>acentuador del sabor  |
| 960     | Glicósidos de esteviol                                   | edulcorante  |
| 578     | Gluconato de calcio                                      | regulador de la acidez<br>agente endurecedor<br>secuestrante                         |
| 580     | Gluconato de magnesio                                    | regulador de la acidez<br>agente endurecedor<br>acentuador del sabor                 |
| 577     | Gluconato de potasio                                     | secuestrante<br>regulador de la acidez   |
| 576     | Gluconato de sodio                                       | secuestrante   |
| 579     | Gluconato ferroso  | agente de retención del color  |
| 575     | Glucono delta-lactona                                    | regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante                                   |
| 623     | Glutamato de calcium (di-L-)                             | acentuador del sabor   |
| 625     | Glutamato de magnesio (di-L-)                            | acentuador del sabor   |
| 624     | Glutamato monoamónico (L-)                               | acentuador del sabor   |
| 622     | Glutamato monopotassium (L-)                             | acentuador del sabor   |
| 621     | Glutamato monosódico (L-)                                | acentuador del sabor   |
| 411     | Goma de avena  | espesante<br>estabilizador   |
| 906     | Goma de benzoína   | agente de glaseado   |
| 427     | Goma de casia  | emulsionante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>espesante                     |
| 241     | Goma de guayaco  | conservante  |
| 410     | Goma de semillas de algarrobo                            | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante   |
| 413     | Goma de tragacanto                                       | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante   |
| 418     | Goma gelán   | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante                                     |

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario             | Función(es) tecnológica(s)  |
|---------|--|---|
| 419     | Goma ghatti                                | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante  |
| 412     | Goma guar                                  | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante  |
| 416     | Goma karaya                                | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante  |
| 904     | Goma laca                                  | agente de glaseado  |
| 417     | Goma tara                                  | espesante<br>estabilizador  |
| 415     | Goma xantán                                | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante<br>agente espumante  |
| 629     | Guanilato de calico, 5'-                   | acentuador del sabor  |
| 628     | Guanilato dipotásico, 5'-                  | acentuador del sabor  |
| 627     | Guanilato disódico, 5'-                    | acentuador del sabor  |
| 414     | Goma arábiga (Goma de acacia)              | espesante<br>estabilizador<br>emulsionante<br>augmentador del volumen<br>agente de glaseado<br>sustancia de transferencia |
| 425     | Harina konjac                              | espesante<br>agente gelificante<br>emulsionante<br>estabilizador  |
| 426     | Hemicelulosa de soja                       | emulsionante<br>espesante<br>estabilizador<br>agente antiaglutinante  |
| 370     | Heptanolactona, 1,4-                       | regulador de la acidez<br>secuestrante  |
| 537     | Hexacianomanganato ferroso                 | agente antiaglutinante  |
| 239     | Hexametenetetramina                        | conservante   |
| 586     | Hexilresorcinol, 4-                        | agente de retención del color<br>antioxidante   |
| 642     | Hidrocloruro de lisina                     | acentuador del sabor  |
| 503(ii) | Hidrogencarbonato (bicarbonato) de amonio  | regulador de la acidez<br>leudante  |
| 501(ii) | Hidrogencarbonato (bicarbonato) de potasio | regulador de la acidez<br>estabilizador   |
| 500(ii) | Hidrogencarbonato (bicarbonato) de sodio   | regulador de la acidez<br>leudante<br>agente antiaglutinante  |
| 352(i)  | Hidrogenmalato de calcio                   | regulador de la acidez  |
| 351(i)  | Hidrogenmalato de potasio                  | regulador de la acidez  |
| 350(i)  | Hidrogenmalato de sodio (DL-)              | regulador de la acidez<br>humectante  |
| 949     | Hidrógeno                                  | gas de envasado   |

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario             | Función(es) tecnológica(s)  |
|---------|--|---|
| 340(ii) | Hidrogenofosfato dipotásico                | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad   |
| 339(ii) | Hidrogenofosfato disódico                  | regulador de la acidez<br>secuestrante<br>emulsionante<br>agente texturizadore<br>estabilizador<br>agente de retención de humedad   |
| 515(ii) | Hidrogensulfato de potasio                 | regulador de la acidez  |
| 514(ii) | Hidrogensulfato de sodio                   | regulador de la acidez  |
| 227     | Hidrogensulfito de calcio                  | conservante<br>antioxidante   |
| 222     | Hidrogensulfito de sodio                   | conservante<br>antioxidante   |
| 215     | Hidroxibenzoato de etilo y sodio, para-    | conservante   |
| 214     | Hidroxibenzoato de etilo, para-            | conservante   |
| 209     | Hidroxibenzoato de heptilo, para-          | conservante   |
| 219     | Hidroxibenzoato de metilo y sodio, para-   | conservante   |
| 218     | Hidroxibenzoato de metilo, para-           | conservante   |
| 217     | Hidroxibenzoato de propilo y sodium, para- | conservante   |
| 216     | Hidroxibenzoato de propilo, para-          | conservante   |
| 504(ii) | Hidróxido carbonato de magnesio            | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención del color<br>sustancia inerte<br>agente de secado   |
| 527     | Hidróxido de amonio                        | regulador de la acidez  |
| 526     | Hidróxido de calcio                        | regulador de la acidez<br>agente endurecedor  |
| 528     | Hidróxido de magnesio                      | regulador de la acidez<br>agente de retención del color   |
| 525     | Hidróxido de potasio                       | regulador de la acidez  |
| 524     | Hidróxido de sodio                         | regulador de la acidez  |
| 463     | Hidroxilpropilcelulosa                     | espesante<br>emulsionante<br>estabilizador  |
| 464     | Hidroxipropilmetilcelulosa                 | espesante<br>emulsionante<br>estabilizador  |
| 342(ii) | Hydrogeno fosfato diamónico                | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas  |
| 341(ii) | Hydrogenofosfato de calcio                 | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas<br>agente endurecedor<br>agente texturizadore<br>leudante<br>agente antiaglutinante<br>agente de retención de humedad<br>estabilizador |
| 343(ii) | Hydrogenofosfato de magnesio               | regulador de la acidez<br>agente antiaglutinante  |
| 132     | Indigotina (Carmine de indigo)             | colorante   |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario       | Función(es) tecnológica(s)   |
|----------|--------------------------------------|--|
| 633      | Inosinato de calcio, 5'-             | acentuador del sabor   |
| 632      | Inosinato de potasio, 5'-            | acentuador del sabor   |
| 631      | Inosinato disódico, 5'-              | acentuador del sabor   |
| 1103     | Invertasas                           | estabilizador  |
| 916      | Iodato de calcio                     | agente de tratamiento de las harinas   |
| 917      | Iodato de potasio                    | agente de tratamiento de las harinas   |
| 318      | Isoascorbato de calcio               | antioxidante   |
| 317      | Isoascorbato de potasio              | antioxidante   |
| 943b     | Isobutano                            | propulsor  |
| 953      | Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada) | edulcorante<br>agente antiaglutinante<br>incrementador del volumen<br>agente de glaseado                             |
| 965(ii)  | Jarabe de maltitol                   | edulcorante<br>estabilizador<br>emulsionante<br>humectante<br>incrementador del volumen                              |
| 964      | Jarabe de poliglicitol               | edulcorante  |
| 420(ii)  | Jarabe de sorbitol                   | edulcorante<br>humectante<br>secuestrante<br>estabilizador<br>incrementador del volumen                              |
| 328      | Lactato de amonio                    | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas   |
| 327      | Lactato de calcio                    | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas   |
| 1001(vi) | Lactato de colina                    | emulsionante   |
| 329      | Lactato de magnesio (DL-)            | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas   |
| 326      | Lactato de potasio                   | sinérgico de antioxidantes<br>regulador de la acidez   |
| 325      | Lactato de sodio                     | sinérgico de antioxidantes<br>humectante<br>incrementador del volumen<br>regulador de la acidez<br>agente de soporte |
| 585      | Lactato ferroso                      | agente de retención del color  |
| 482(ii)  | Lactilato oleico de calcio           | emulsionante<br>estabilizador  |
| 481(ii)  | Lactilato oleico de sodio            | emulsionante<br>estabilizador  |
| 481      | Lactilatos de sodio                  | emulsionante<br>estabilizador  |
| 966      | Lactitolo                            | edulcorante<br>agente texturizadore<br>emulsionante  |
| 482      | Lactlatos de calcio                  | emulsionante<br>estabilizador  |
| 399      | Lactobionato de calcio               | estabilizador  |
| 913      | Lanolina                             | agente de glaseado   |
| 322(i)   | Lecitina                             | antioxidante<br>emulsionante   |
| 322      | Lecitinas                            | antioxidante<br>emulsionante   |

| N.º SIN   | Nombre del aditivo alimentario         | Función(es) tecnológica(s)  |
|-----------|--|---|
| 322(ii)   | Lecitina parcialmente hidrolizada      | antioxidante<br>emulsionante  |
| 641       | Leucina, L-                            | acentuador del sabor  |
| 160d(iii) | Licopeno ( <i>Blakeslea trispora</i> ) | colorante   |
| 160d(i)   | Licopeno (sintético)                   | colorante   |
| 160d(ii)  | Licopeno (tomate)                      | colorante   |
| 160d      | Licopenos                              | colorante   |
| 1522      | Lignosulfonato de calico (40-65)       | sustancia de transferencia<br>agente encapsulador   |
| 1104      | Lipasas                                | acentuador del sabor  |
| 1105      | Lisozima                               | conservante   |
| 180       | Litolubina BK                          | colorante   |
| 161b      | Luteínas                               | colorante   |
| 161b(i)   | Luteínas de <i>Tagetes erecta</i>      | colorante   |
| 166       | Madera de sándalo                      | colorante   |
| 349       | Malato de amonio                       | regulador de la acidez  |
| 352(ii)   | Malato de calcio (D,L-)                | regulador de la acidez  |
| 351(ii)   | Malato de potasio                      | regulador de la acidez  |
| 350(ii)   | Malato de sodio (DL-)                  | regulador de la acidez<br>humectante  |
| 352       | Malatos de calcio                      | regulador de la acidez  |
| 351       | Malatos de potasio                     | regulador de la acidez  |
| 350       | Malatos de sodio                       | regulador de la acidez<br>humectante  |
| 965(i)    | Maltitol                               | edulcorante<br>estabilizador<br>emulsionante<br>humectante<br>incrementador del volumen           |
| 965       | Maltitoles                             | edulcorante<br>estabilizador<br>emulsionante<br>humectante<br>incrementador del volumen           |
| 636       | Maltol                                 | acentuador del sabor  |
| 130       | Manascorrubina                         | colorante   |
| 421       | Manitol                                | edulcorante<br>agente antiaglutinante<br>humectante<br>estabilizador<br>incrementador del volumen |
| 154       | Marrón FK                              | colorante   |
| 155       | Marrón HT                              | colorante   |
| 224       | Metabisulfito de potasio               | conservante<br>antioxidante   |
| 223       | Metabisulfito de sodio                 | conservante<br>blanqueador<br>antioxidante<br>agente de tratamiento de las harinas                |
| 550(ii)   | Metalsilicato de sodio                 | agente antiaglutinante  |
| 461       | Metilcelulosa                          | espesante<br>emulsionante<br>estabilizador  |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario         | Función(es) tecnológica(s)  |
|----------|--|---|
| 465      | Metiletilcelulosa                      | espesante<br>emulsionante<br>estabilizador<br>agente espumante                            |
| 900b     | Metilfenilpolisiloxano                 | eliminador de espuma  |
| 471      | Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos | emulsionante<br>estabilizador<br>antiespumante  |
| 488      | Mono- y di-glicéridos etoxilados       | emulsionante  |
| 491      | Monoestearato de sorbitán              | emulsionante  |
| 472g     | Monoglicéridos succinilados            | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante   |
| 493      | Monolaurato de sorbitán                | emulsionante<br>estabilizador   |
| 495      | Monopalmitato de sorbitán              | emulsionante  |
| 235      | Natamicina (pimaricina)                | conservante   |
| 151      | Negro brillante (Negro PN)             | colorante   |
| 152      | Negro carbón (Hidrocarburo)            | colorante   |
| 961      | Neotamo                                | edulcorante<br>acentuador del sabor   |
| 234      | Nisina                                 | conservante   |
| 252      | Nitrato de potasio                     | conservante<br>fijador del color  |
| 251      | Nitrato de sodio                       | conservante<br>fijador del color  |
| 249      | Nitrito de potasio                     | conservante<br>fijador del color  |
| 250      | Nitrito de sodio                       | conservante<br>fijador del color  |
| 941      | Nitrógeno                              | gas de envasado<br>propulsor  |
| 946      | Octafluorociclobutano                  | propulsor   |
| 160c     | Oleoresina de pimentón                 | colorante   |
| 473a     | Oligoésteres de la sacarosa, I y II    | emulsionante<br>estabilizador   |
| 182      | Orchilla                               | colorante   |
| 175      | Oro (metálico)                         | colorante   |
| 231      | Ortofenilfenol                         | conservante   |
| 232      | Ortofenilfenol de sodio                | conservante   |
| 1102     | Oxidasa de glucosa                     | antioxidante  |
| 529      | Óxido de calcio                        | regulador de la acidez<br>agente de tratamiento de las harinas<br>acondicionadore de masa |
| 172(iii) | Óxido de hierro, amarillo              | colorante   |
| 172(i)   | Óxido de hierro, negro                 | colorante   |
| 172(ii)  | Óxido de hierro, rojo                  | colorante   |
| 530      | Óxido de mnagnesio                     | agente antiaglutinante  |
| 942      | Óxido nitroso                          | propulsor<br>antioxidante<br>agente espumante<br>gas de envasado                          |
| 172      | Óxidos de hierro                       | colorante   |
| 918      | Óxidos de nitrógeno                    | agente de tratamiento de las harinas  |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario | Función(es) tecnológica(s)  |
|----------|--------------------------------|---|
| 387      | Oxistearina                    | antioxidante<br>secuestrante  |
| 304      | Palmitato de ascorbilo         | antioxidante  |
| 1101(ii) | Papaína                        | acentuador del sabor  |
| 440      | Pectinas                       | espesante<br>estabilizador<br>agente gelificante<br>emulsionante  |
| 429      | Peptonas                       | emulsionante  |
| 929      | Peróxido de acetona            | agente de tratamiento de las harinas  |
| 928      | Peróxido de benzoilo           | agente de tratamiento de las harinas<br>conservante   |
| 930      | Peróxido de calcio             | agente de tratamiento de las harinas  |
| 923      | Persulfato de amonio           | agente de tratamiento de las harinas  |
| 922      | Persulfato de potasio          | agente de tratamiento de las harinas  |
| 174      | Plata                          | colorante   |
| 907      | Poli-1-deceno hidrogenado      | agente de glaseado  |
| 1200     | Polidextrosas                  | incrementador del volumen<br>estabilizador<br>espesante<br>humectante<br>agente texturizadore                         |
| 900a     | Polidimetilsiloxano            | eliminador de espuma<br>agente antiaglutinante<br>emulsionante  |
| 1521     | Polietilenglicol               | eliminador de espuma  |
| 452(v)   | Polifosfato de amonio          | emulsionante<br>estabilizador<br>secuestrante<br>agente texturizadore<br>agente de retención de humedad               |
| 452(iv)  | Polifosfato de calcio          | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 452(ii)  | Polifosfato de potasio         | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 452(i)   | Polifosfato de sodio           | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |

| N.° SIN  | Nombre del aditivo alimentario                 | Función(es) tecnológica(s)  |
|----------|--|---|
| 452(iii) | Polifosfato de sodio y calcio                  | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 452      | Polifosfatos                                   | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 435      | Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán | emulsionante<br>agente dispersante  |
| 432      | Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán   | emulsionante<br>agente dispersante  |
| 433      | Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán    | emulsionante<br>agente dispersante  |
| 434      | Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán | emulsionante<br>agente dispersante  |
| 436      | Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán   | emulsionante<br>agente dispersante  |
| 431      | Polioxietileno (40), estearato de              | emulsionante  |
| 430      | Polioxietileno (8), estearato de               | emulsionante  |
| 1201     | Polivinilpirrolidona                           | agente de soporte<br>estabilizador<br>agente dispersante  |
| 1202     | Polivinilpirrolidona (insoluble)               | fijador de color<br>estabilizador coloidal<br>estabilizador   |
| 124      | Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)              | colorante   |
| 125      | Ponceau SX                                     | colorante   |
| 944      | Propano  | propulsor   |
| 1520     | Propilenglicol                                 | humectante<br>agente de mojado<br>agente dispersante<br>agente de glaseado  |
| 282      | Propionato de calcio                           | conservante   |
| 283      | Propionato de potasio                          | conservante   |
| 281      | Propionato de sodio                            | conservante   |
| 1101(i)  | Proteasa                                       | agente de tratamiento de las harinas<br>estabilizador<br>acentuador del sabor   |
| 1101     | Proteasas                                      | agente de tratamiento de las harinas<br>estabilizador<br>acentuador del sabor   |
| 1204     | Pululano                                       | agente de glaseado<br>agente formador de película   |
| 314      | Resina de guayaco                              | antioxidante  |
| 101(i)   | Riboflavin, sintéticas                         | colorante   |
| 101(iii) | Riboflavina ( <i>Bacillus subtilis</i> )       | colorante   |
| 101(ii)  | Riboflavina 5', fosfato de sodio               | colorante   |
| 101      | Riboflavinas                                   | colorante   |
| 634      | Ribonucleótidos de calcio, 5'-                 | acentuador del sabor  |
| 635      | Ribonucleótidos disódicos, 5'-                 | acentuador del sabor  |
| 161f     | Rodoxantina                                    | colorante   |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario   | Función(es) tecnológica(s)  |
|----------|--|---|
| 128      | Rojo 2G  | colorante   |
| 129      | Rojo allura AC   | colorante   |
| 162      | Rojo de remolacha  | colorante   |
| 121      | Rojo limón 2   | colorante   |
| 161d     | Rubixantina  | colorante   |
| 954(i)   | Sacarina   | edulcorante   |
| 954(ii)  | Sacarina de calcio   | edulcorante   |
| 954(iii) | Sacarina de potasio  | edulcorante   |
| 954(iv)  | Sacarina de sodio  | edulcorante   |
| 954      | Sacarinas  | edulcorante   |
| 470(ii)  | Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio  | emulsionante<br>estabilizador<br>agente antiaglutinante                                 |
| 470(i)   | Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio         | emulsionante<br>estabilizador<br>agente antiaglutinante                                 |
| 442      | Sales amónicas del ácido fosfatídico   | emulsionante  |
| 470      | Sales de ácidos grasos (con base de aluminio, amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio) | emulsionante<br>estabilizador<br>agente antiaglutinante                                 |
| 1001     | Sales y ésteres de colina  | emulsionante  |
| 500(iii) | Sesquicarbonato de sodio   | regulador de la acidez<br>leudante<br>agente antiaglutinante                            |
| 559      | Silicato de aluminio   | agente antiaglutinante  |
| 556      | Silicato de aluminio y calcio  | agente antiaglutinante  |
| 555      | Silicato de aluminio y potasio   | agente antiaglutinante  |
| 554      | Silicato de aluminio y sodio   | agente antiaglutinante  |
| 552      | Silicato de calcio   | agente antiaglutinante  |
| 553(i)   | Silicato de magnesio (sintético)   | agente antiaglutinante<br>polvo para empolvar   |
| 560      | Silicato de potasio  | agente antiaglutinante  |
| 550(i)   | Silicato de sodio  | agente antiaglutinante  |
| 557      | Silicato de zinc   | agente antiaglutinante  |
| 553      | Silicatos de magnesio  | agente antiaglutinante<br>polvo para empolvar   |
| 550      | Silicatos de sodio   | agente antiaglutinante  |
| 203      | Sorbato de calcio  | conservante   |
| 202      | Sorbato de potasio   | conservante   |
| 201      | Sorbato de sodio   | conservante   |
| 494      | Sorbitán monooleate  | emulsionante<br>estabilizador   |
| 420(i)   | Sorbitol   | edulcorante<br>humectante<br>secuestrante<br>estabilizador<br>incrementador del volumen |
| 420      | Sorbitolos   | edulcorante<br>humectante<br>secuestrante<br>estabilizador<br>incrementador del volumen |
| 364(ii)  | Succinato disódico   | regulador de la acidez<br>acentuador del sabor  |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario      | Función(es) tecnológica(s)  |
|----------|-------------------------------------|---|
| 364(i)   | Succinato monosódico                | regulador de la acidez<br>acentuador del sabor  |
| 364      | Succinatos de sodio                 | regulador de la acidez<br>acentuador del sabor  |
| 446      | Succistearina                       | emulsionante  |
| 955      | Sucralosa (Triclorogalactosacarosa) | edulcorante   |
| 474      | Sucroglicéridos                     | emulsionante  |
| 520      | Sulfato de aluminio                 | agente endurecedor  |
| 523      | Sulfato de aluminio y amonio        | estabilizador<br>agente endurecedor   |
| 522      | Sulfato de aluminio y potasio       | regulador de la acidez<br>estabilizador   |
| 521      | Sulfato de aluminio y sodio         | agente endurecedor  |
| 517      | Sulfato de amonio                   | agente de tratamiento de las harinas<br>estabilizador   |
| 516      | Sulfato de calcio                   | agente de tratamiento de las harinas<br>secuestrante<br>agente endurecedor<br>estabilizador   |
| 519      | Sulfato de cobre                    | fijador del color<br>conservante  |
| 487      | Sulfato de laurilo y sodio          | emulsionante  |
| 518      | Sulfato de magnesio                 | agente endurecedor<br>aromatizante  |
| 515(i)   | Sulfato de potasio                  | regulador de la acidez  |
| 514(i)   | Sulfato de sodio                    | regulador de la acidez  |
| 226      | Sulfito de calcio                   | conservante<br>antioxidante   |
| 225      | Sulfito de potasio                  | conservante<br>antioxidante   |
| 221      | Sulfito de sodio                    | conservante<br>antioxidante   |
| 963      | Tagatosa, D-                        | edulcorante   |
| 553(iii) | Talco                               | agente antiaglutinante<br>polvo para empolvar<br>agente de revestimiento<br>agente de acabado en superficie<br>agente texturizadore |
| 102      | Tartracina                          | colorante   |
| 354      | Tartrato de calcio (DL-)            | regulador de la acidez  |
| 1001(v)  | Tartrato de colina                  | emulsionante  |
| 483      | Tartrato de esteaorilo              | agente de tratamiento de las harinas  |
| 337      | Tartrato de potasio y sodio (L+)-   | estabilizador<br>secuestrante<br>regulador de la acidez   |
| 335(ii)  | Tartrato de sodio (L(+)-)           | estabilizador<br>secuestrante<br>regulador de la acidez   |
| 336(ii)  | Tartrato dipotásico                 | estabilizador<br>secuestrante<br>regulador de la acidez   |
| 336(i)   | Tartrato monopotásico               | estabilizador<br>secuestrante<br>regulador de la acidez   |

| N.º SIN | Nombre del aditivo alimentario        | Función(es) tecnológica(s)  |
|---------|---------------------------------------|---|
| 335(i)  | Tartrato monosódico                   | estabilizador<br>secuestrante<br>regulador de la acidez   |
| 336     | Tartratos de potasio                  | estabilizador<br>secuestrante   |
| 335     | Tartratos de sodio                    | estabilizador<br>secuestrante   |
| 957     | Taumatina                             | edulcorante<br>acentuador del sabor   |
| 319     | Terbutilhidroquinona                  | antioxidante  |
| 233     | Tiabendazol                           | conservante   |
| 389     | Tiodipropionato de dilaurilo          | antioxidante  |
| 390     | Tiodipropionato de distearilo         | antioxidante  |
| 539     | Tiosulfato de sodio                   | antioxidante<br>secuestrante<br>agente antipardeamiento   |
| 307b    | Tocoferol concentrado, mezcla         | antioxidante  |
| 307a    | Tocoferol, <i>d-alfa</i> -            | antioxidante  |
| 309     | Tocoferol, <i>delta</i> - (sintético) | antioxidante  |
| 307c    | Tocoferol, <i>dl-alfa</i> -           | antioxidante  |
| 308     | Tocoferol, <i>gamma</i> - (sintético) | antioxidante  |
| 307     | Tocoferoles                           | antioxidante  |
| 1518    | Triacetina                            | humectante  |
| 451(ii) | Trifosfato pentapotásico              | secuestrante<br>regulador de la acidez<br>agente texturizadore  |
| 451(i)  | Trifosfato pentasódico                | secuestrante<br>regulador de la acidez<br>agente texturizadore  |
| 451     | Trifosfatos                           | secuestrante<br>regulador de la acidez<br>agente texturizadore  |
| 496     | Trioleato de sorbitán                 | emulsionante<br>estabilizador   |
| 452(vi) | Tripolifosfato de sodio y de potasio  | emulsionante<br>estabilizador<br>regulador de la acidez<br>leudante<br>secuestrante<br>agente de retención de humedad |
| 553(ii) | Trisilicato de magnesio               | agente antiaglutinante<br>polvo para empolver   |
| 492     | Tristearato de sorbitán               | emulsionante  |
| 927b    | Urea (Carbamida)                      | agente de tratamiento de las harinas  |
| 905b    | Vaselina (Gelatina de petróleo)       | agente de glaseado<br>agente sellante<br>eliminador de espuma   |
| 142     | Verde S                               | colorante   |
| 143     | Verde sólido FCF                      | colorante   |
| 161e    | Violoxantina                          | colorante   |
| 967     | Xilitolo                              | edulcorante<br>humectante<br>estabilizador<br>emulsionante<br>espesante   |
| 161h(i) | Zeaxantina (sintética)                | colorante   |

| N.º SIN  | Nombre del aditivo alimentario                       | Función(es) tecnológica(s) |
|----------|--|----------------------------|
| 161h(ii) | Zeaxantina-rica en extracto de <i>Tagetes erecta</i> | colorante                  |
| 161h     | Zeaxantinas  | colorante                  |

**LISTA COMPLEMENTARIA – ALMIDONES MODIFICADOS***Lista en orden alfabético*

| <b>N.° SIN</b> | <b>Nombre del aditivo alimentario</b> | <b>Función(es) tecnológica(s)</b>                           |
|----------------|---------------------------------------|---|
| 1420           | Acetato de almidón                    | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1422           | Adipato de dialmidón acetilado        | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1403           | Almidón blanqueado                    | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1440           | Almidón hidroxipropilado              | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1450           | Almidón octenil succinado sódico      | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1452           | Almidón octenilsuccinato de aluminio  | agente antiaglutinante<br>sustancia inerte<br>estabilizador |
| 1404           | Almidón oxidado                       | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1451           | Almidón oxidado de acetilato          | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1401           | Almidón tratado con ácido             | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1405           | Almidones tratados con enzimas        | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1402           | Almidóns tratado con alcalis          | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1400           | Dextrinas, almidón tostado            | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1413           | Fosfato de almidón fosfatado          | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |
| 1412           | Fosfato de dialmidón                  | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante   |

| <b>N.º SIN</b> | <b>Nombre del aditivo alimentario</b> | <b>Función(es) tecnológica(s)</b>                         |
|----------------|---------------------------------------|---|
| 1414           | Fosfato de dialmidón acetilado        | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1442           | Fosfato de dialmidón hidroxipropilado | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1410           | Fosfato de monoalmidón                | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |
| 1411           | Glicerolado de dialmidón              | estabilizador<br>espesante<br>aglutinante<br>emulsionante |