

ALCANCE DIGITAL N° 140

LA GACETA

Diario Oficial

Año CXXXIV

San José, Costa Rica, jueves 27 de setiembre del 2012

N° 187

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

N° 37294-COMEX-MEIC-S

TOMO VI

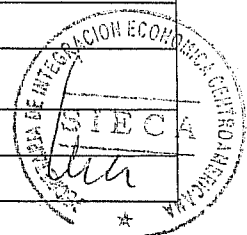
(CONSTA DE TRES TOMOS)

2012
Imprenta Nacional
La Uruca, San José, C. R.

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	50 mg/kg	
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	150 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Nota 13
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	2 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	90 mg/kg	Notas 2, 15 y 130
CANTAXANTINA	161g	BPM	
CARMINES	120	150 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	150 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	150 mg/kg	
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
COLOR CAMELO, CLASE II	150b	20000 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
ERITROSINA	127	BPM	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5000 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Notas 2 y 10
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	40000 mg/kg	
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000 mg/kg	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	2000 mg/kg	Nota 6
GALATO DE PROPILO	310	90 mg/kg	Notas 2, 15 y 130
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	330 mg/kg	Nota 26
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
MARRON HT	155	50 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	150 mg/kg	
NEOTAMO	961	100 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	3000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300 mg/kg	



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

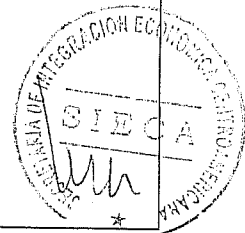
RTCA 67.04.54:10

ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
SACARINA	954	100 mg/kg	Nota 144
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	380 mg/kg	Nota 6
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TAUMATINA	957	5 mg/kg	Nota 143
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	150 mg/kg	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 11.1		Azúcares refinados y en bruto	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
NITROGENO	941	BPM	
OXIDO NITROSO	942	BPM	
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	
TALCO	553iii	10000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 11.1.1		Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	15000 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	15 mg/kg	Nota 44

Categoría de Alimentos No. 11.1.2		Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	15000 mg/kg	Nota 56
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	15000 mg/kg	Nota 56
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v,	6600 mg/kg	Notas 33 y 56



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

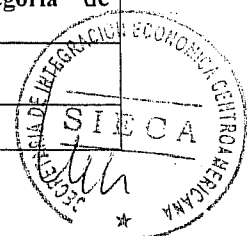
	450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542		
SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)	553i	15000 mg/kg	Nota 56
SILICATO CALCICO	552	15000 mg/kg	Nota 56
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	15000 mg/kg	Nota 56
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO)	556	15000 mg/kg	Nota 56
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	15 mg/kg	Nota 44

Categoría de Alimentos No. 11.1.3		Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	330 mg/kg	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	20 mg/kg	Notas 44 y 111

Categoría de Alimentos No. 11.1.5		Azúcar blanco de plantación o refinera	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	70 mg/kg	Nota 44

Categoría de Alimentos No. 11.2		Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	40 mg/kg	Nota 44
TALCO	553iii	10000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 11.3		Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	

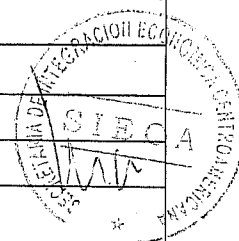


REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

GOMA GELAN	418	500 mg/kg	
INVERTASA (S CEREVISIAE)	1103	BPM	
ISOMALTOSA	953	BPM	
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300 mg/kg	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	70 mg/kg	Nota 44
TALCO	553iii	10000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 11.4		Otros azúcares y jarabes (por ej. Xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	1000 mg/kg	Nota 159
ACETATO DE CALCIO	263	1,500 mg/kg	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	10000 mg/kg	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ALITAME	956	200 mg/kg	Nota 159
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	10000 mg/kg	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	10000 mg/kg	
ALMIDON OXIDADO	1404	10000 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	10000 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO	1401	10000 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	10000 mg/kg	
ASPARTAME	951	3000 mg/kg	Nota 159
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Nota 13
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	
CANTAXANTINA	161g	BPM	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	5000 mg/kg	
CARÓTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e,	50 mg/kg	



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

	160f		
CAROTENOS VEGETALES	160aii	50 mg/kg	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
CICLAMATOS	952	500 mg/kg	Nota 17 y 159
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS	141i, 141ii	64 mg/kg	Nota 62
ERITROSINA	127	BPM	
ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	472a	BPM	
ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPM	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	5000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	10000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	10000 mg/kg	
GLICEROL	422	BPM	
GOMA ARABIGA	414	BPM	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
GOMA GELAN	418	500 mg/kg	
GOMA GUAR	412	10000 mg/kg	
GOMA XANTANA	415	5000 mg/kg	
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA (HIDROXIPROPILCELULOS, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA))	464, 463, 461, 465	BPM	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
INVERTASA (S CEREVISIAE)	1103	BPM	
ISOMALTOSA	953	BPM	
LACTITOL	966	BPM	
LECITINA	322	BPM	
MANITOL	421	BPM	



0350

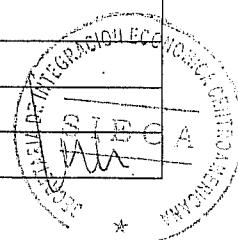
REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

MONO Y DIGLICERIDOS	471	6000 mg/kg	
NEOTAMO	961	70 mg/kg	Nota 159
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	
PONCEAU 4R	124	300 mg/kg	Nota 159
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , Ca, K, Na)	470i	BPM	Nota 71
SALES DEL ÁCIDO OLEÍCO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	1500 mg/kg	Nota 159
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	40 mg/kg	Nota 44
TAUMATUINA	957	500 mg/kg	
XILITOL	967	BPM	

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

Categoría de Alimentos No. 11.6		Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	BPM	
ALITAME	956	BPM	
ASPARTAME	951	BPM	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	2000 mg/kg	Nota 13
CICLAMATOS	952	BPM	Nota 17
COLOR CAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
EDTAs	385, 386	1000 mg/kg	Notas 21 y 96
ERITROSINA	127	BPM	



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

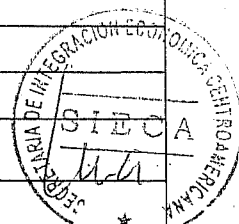
RTCA 67.04.54:10

ETILMALTOL	637	BPM	
GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL)	1521	10000 mg/kg	
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	BPM	Nota 26
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
NEOTAMO	961	BPM	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	3000 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	BPM	
SACARINA	954	BPM	
SUCRALOSA	955	BPM	

Categoría de Alimentos No. 12.0		Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos, etc.	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
L-CISTEINA	910	BPM	FDA 184.1271
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.345
TARTRACINA	102	BPM	FDA 74.705

Categoría de Alimentos No. 12.1		Sal y sucedáneos de la sal	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
FERROCIANUROS	535, 536, 538	14 mg/kg	Notas 24 y 107
LECITINA	322	BPM	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	5000 mg/kg	
SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , Ca, K, Na)	470i	BPM	
TALCO	553iii	10000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.1.1		Sal	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	20000 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	20000 mg/kg	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
CITRATO DE AMONIO FÉRRICO	381	25 mg/kg	Nota 23 FDA 172.430
CLORURO DE POTASIO	508	350 mg/kg	



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20000 mg/kg	
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	8800 mg/kg	Nota 33
ÓXIDO DE MAGNESIO	530	BPM	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	10 mg/kg	
SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)	553i	2000 mg/kg	
SILICATO CALCICO	552	BPM	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2000 mg/kg	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO)	556	2000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.1.2		Sucedáneos de la sal	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPM	
ACIDO GUANILICO, 5'-	626	BPM	
ÁCIDO INOSÍNICO	630	BPM	
ÁCIDO L(+) GLUTÁMICO	620	BPM	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	
CARBONATO CÁLCICO	170i	10000 mg/kg	Nota 58
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	5000 mg/kg	Nota 36
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	22000 mg/kg	



CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	FDA 184.1138
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	10000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	16000 mg/kg	
FERROCIANUROS	535,536,538	20 mg/kg	Nota 24
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPM	
FUMARATO DE SODIO	365	BPM	
GLICEROL	422	BPM	Nota 51
GLUCONATO SODICO	576	BPM	
GLUTAMATO MONOAMÓNICO	624	BPM	
GLUTAMATO MONOPOTASICO	622	BPM	
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	
GOMA ARABIGA	414	BPM	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPM	
GOMA GELAN	418	BPM	
GOMA XANTANA	415	BPM	
GUANILATO CÁLCICO 5'-	629	500 mg/kg	
GUANILATO DIPOTÁSICO 5'-	628	500 mg/kg	
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	500 mg/kg	
HARINA DE KONJAC	425	10000 mg/kg	
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA (HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA))	464, 463, 461, 465	BPM	Nota 51
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	
INOSINATO CÁLCICO, 5'-	633	BPM	
INOSINATO DIPOTÁSICO, 5'-	632	BPM	
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPM	
LACTATO CÁLCICO	327	10000 mg/kg	Nota 58
MANITOL	421	60000 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)	553i	2000 mg/kg	
SILICATO CALCICO	552	10000 mg/kg	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	10000 mg/kg	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO	556	10000 mg/kg	



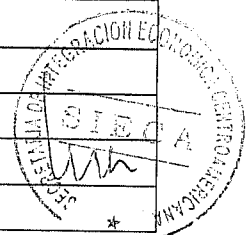
REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

(CAOLIN) (SINTÉTICO)

Categoría de Alimentos No. 12.2		Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	2000 mg/kg	
ALITAME	956	100 mg/kg	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	200 mg/kg	Notas 15 y 130
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	Nota 51
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	500 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	500 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
EDTAs	385, 386	70 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
NEOTAMO	961	32 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	10000 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1000 mg/kg	Nota 42
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
TOCOFEROLES	307a, 307b 307c	1000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.2.1		Hierbas aromáticas y especias	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	Nota 51
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	Nota 51
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	Nota 51
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPM	Nota 51
ACIDO GUANILICO, 5'-	626	BPM	Nota 51
ÁCIDO INOSÍNICO	630	BPM	Nota 51
ÁCIDO L(+) GLUTÁMICO	620	BPM	Nota 51
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	BPM	Nota 51

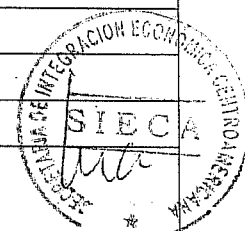


0355

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	Nota 51
AGAR	406	2500 mg/kg	Nota 51
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Nota 51
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Nota 51
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	Nota 51
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Nota 51
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Nota 51
CARBONATO CÁLCICO	170i	10000 mg/kg	Notas 51 y 58
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	5000 mg/kg	Notas 36 y 51
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	Nota 51
CARBOXIMETIL CELULOSASÓDICA	466	BPM	Nota 51
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Nota 51
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	Nota 51
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	Nota 51 FDA 184.1195
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	Nota 51 FDA 184.1426
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	Nota 51
CLORURO CÁLCICO	509	4000 mg/kg	Notas 51 y 58 FDA 184.1193
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	Nota 51
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Nota 51
ERITRITHOL	968	200000 mg/kg	Nota 51
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPM	Nota 51
FUMARATO DE SODIO	365	BPM	Nota 51
GLICEROL	422	BPM	Nota 51
GLUCONATO SODICO	576	BPM	Nota 51
GLUTAMATO MONOAMÓNICO	624	BPM	Nota 51
GLUTAMATO MONOPOTASICO	622	BPM	Nota 51
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	Nota 51
GOMA ARABIGA	414	BPM	Nota 51
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	Nota 51
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPM	Nota 51
GOMA GELAN	418	BPM	Nota 51
GOMA XANTANA	415	BPM	Nota 51
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	500 mg/kg	Nota 51
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA (HIDROXIPROPILCELULOS, METILCELULOSA, METIL ETIL	464, 463, 461, 465	BPM	

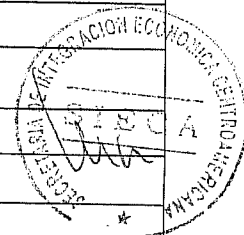


REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA))			
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	Nota 51
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
INOSINATO CÁLCICO, 5'-	633	BPM	Nota 51
INOSINATO DIPOTÁSICO, 5'-	632	BPM	Nota 51
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPM	Nota 51
LACTATO CÁLCICO	327	10000 mg/kg	Notas 51 y 58
LECITINA	322	BPM	Nota 51
MANITOL	421	60000 mg/kg	Nota 51
MONO Y DIGLICERIDOS	471	5000 mg/kg	Nota 51
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Nota 51
POLIDEXTROSA A Y N	1200	BPM	Nota 51
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	2000 mg/kg	
SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , Ca, K, Na)	470i	BPM	Nota 51
SALES DEL ÁCIDO OLEÍCO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	Nota 51
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	150 mg/kg	Nota 144
TARTRACINA	102	BPM	FDA 74.705

Categoría de Alimentos No. 12.2.2		Aderezos y condimentos	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	50000 mg/kg	Nota 1
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	.104	500 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
ASPARTAME	951	2000 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Nota 13
CANTAXANTINA	161g	BPM	
CARMINES	120	500 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	BPM	FDA 182.1235
FERROCIANUROS	535, 536, 538	20 mg/kg	Nota 24
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i,	BPM	FDA 182.1778, 182.1217

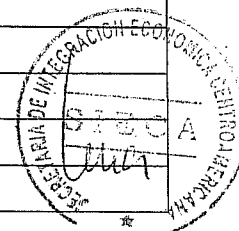


REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

	340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542		
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	30 mg/kg	Nota 26
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
MARRON HT	155	500 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	500 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i, 172ii, 172iii	1000 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	5000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	500 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	BPM	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	350 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
SACARINA	954	1500 mg/kg	
SUCRALOSA	955	700 mg/kg	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	200 mg/kg	Nota 44
TALCO	553iii	30000 mg/kg	
TARTRACINA	102	500 mg/kg	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.3		Vinagres	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	2000 mg/kg	
ASPARTAME	951	3000 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Nota 13
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	1000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
NEOTAMO	961	12 mg/kg	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	40 mg/kg	



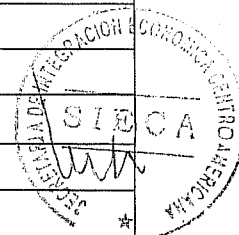
0358

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	100 mg/kg	Nota 44 y 106

Categoría de Alimentos No. 12.4		Mostaza	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
ASPARTAME	951	350 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Nota 13
CARMINES	120	300 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	300 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160aai	1000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CURCUMINA	100i	300 mg/kg	
EDTAs	385, 386	75 mg/kg	Nota 21
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	130 mg/kg	Nota 26
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
MARRÓN HT	155	300 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	300 mg/kg	
NEOTAMO	961	12 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	300 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	15000 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
SACARINA	954	320 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	BPM	FDA 182.3640
SUCRALOSA	955	140 mg/kg	

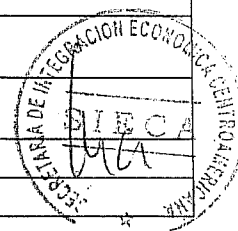


REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	250 mg/kg	Notas 44 y 106
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130

Categoría de Alimentos No. 12.5	Sopas y Caldos		
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
ACESULFAME POTÁSICO	950	110 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ALITAME	956	40 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	50 mg/kg	
ASPARTAME	951	600 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	500 mg/kg	Nota 13
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	100 mg/kg	Notas 15 y 130
CARMINES	120	50 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	300 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	1000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CURCUMINA	100i	50 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262ii	500 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5000 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	50 mg/kg	Nota 26
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
L-CISTEINA	910	BPM	FDA CFR 184.1271
MARRON HT	155	300 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	50 mg/kg	
NEOTAMO	961	20 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i, 172ii, 172iii	100 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	1000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

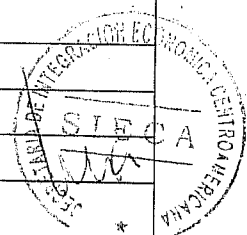
RTCA 67.04.54:10

SACARINA	954	110 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	600 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	2000 mg/kg	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	200 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.5.1		Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	3000 mg/kg	
NISINA	234	BPM	Nota 28
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	200 mg/kg	

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

Categoría de Alimentos No. 12.6		Salsas y productos similares	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTASICO	950	1000 mg/kg	
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	10000 mg/kg	Nota 1
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
ASPARTAME	951	350 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	500 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Nota 13
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	100 mg/kg	Notas 15 y 130
CANTAXANTINA	161g	100 mg/kg	
CARMINES	120	500 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e,	BPM	FDA 73.95

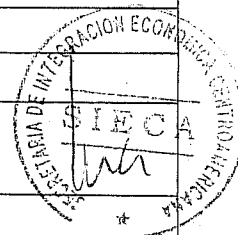


0361

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

	160f		
CAROTENOS VEGETALES	160aii	BPM	FDA 73.96
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	1500 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	1500 mg/kg	
CURCUMINA	100i	500 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262ii	2500 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
FORMATOS	236	200 mg/kg	Nota 25
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	BPM	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
L-CISTEINA	910	BPM	FDA CFR 184.1271
MARRON HT	155	500 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	500 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i, 172ii, 172iii	75 mg/kg	
PIMARICINA (NATAMICINA)	235	BPM	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
RESINA DE GUAYACO	314	600 mg/kg	Nota 15
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	350 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
SACARINA	954	160 mg/kg	
SUCRALOSA	955	450 mg/kg	Nota 127
SUCROGLICERIDOS	474	10000 mg/kg	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	300 mg/kg	Nota 44
TARTRACINA	102	500 mg/kg	



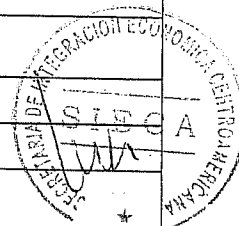
REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

TARTRATOS	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	BPM	Nota 45 FDA 184.1099
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130

Categoría de Alimentos No. 12.6.1		Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
CICLAMATOS	952	500 mg/kg	Nota 17
EDTAs	385, 386	100 mg/kg	Nota 21
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Notas 10 y 15
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5000 mg/kg	
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	350 mg/kg	Nota 26
NEOTAMO	961	65 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	3000 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	2000 mg/kg	FDA 184.1666
ROJO ALLURA AC	129	BPM	FDA 74.340
SACARINA	954	500 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	3350 mg/kg	Nota 42
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	600 mg/kg	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.6.2		Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
EDTAs	385, 386	75 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	350 mg/kg	Nota 26
NEOTAMO	961	70 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	5000 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	2000 mg/kg	FDA 184.1666
SACARINA	954	160 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	2000 mg/kg	Nota 42



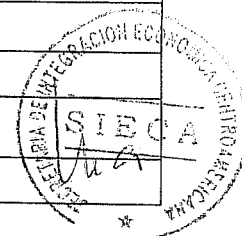
0363

TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	600 mg/kg	
-------------	------------------	-----------	--

Categoría de Alimentos No. 12.6.3		Mezclas para salsas y "gravies"	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	2000 mg/kg	Nota 6
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	350 mg/kg	Notas 26 y 127
NEOTAMO	961	12 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	5000 mg/kg	Nota 127
SACARINA	954	300 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	2000 mg/kg	Nota 42
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	300 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.6.4		Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	350 mg/kg	Nota 26
NEOTAMO	961	12 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	5000 mg/kg	
SACARINA	954	160 mg/kg	Nota 166
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	2000 mg/kg	Nota 42
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	300 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.7		Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
ASPARTAME	951	350 mg/kg	Nota 166
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1500 mg/kg	Nota 13
CAROTENOIDES	160a(i),	1000 mg/kg	



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

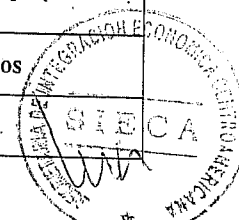
RTCA 67.04.54:10

	160a(iii), 160e, 160f		
CAROTENOS VEGETALES	160aii	1000 mg/kg	
CICLAMATOS	952	500 mg/kg	Nota 17
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
EDTAs	385, 386	100 mg/kg	Nota 21
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	115 mg/kg	Nota 26
NEOTAMO	961	33 mg/kg	Nota 166
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	2000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1500 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	1250 mg/kg	Nota 169
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	200 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 12.8		Levadura y productos similares	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	15000 mg/kg	Nota 104
SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO	521	BPM	FDA 182.1131

Categoría de Alimentos No. 12.9.1		Productos a base de proteína de soja	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	

Categoría de Alimentos No. 12.9.1.3		Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Nota 13



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.04.54:10

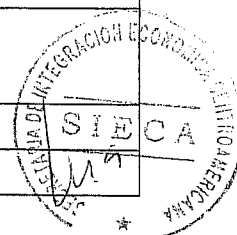
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	165 mg/kg	Nota 26.
SACARINA	954	500 mg/kg	

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

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

Categoría de Alimentos No. 12.10		Productos a base de soja fermentada	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	

Categoría de Alimentos No. 12.10.3		Pasta de soja fermentada ("miso")	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	1000 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	1000 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	



Categoría de Alimentos No. 12.10.4		Salsa de soja fermentada	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	30 mg/kg	Nota 26

Categoría de Alimentos No. 13.1		Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
CITRATO DE AMONIO FERRICO	381	BPM	FDA 184.1296
CITRATO TRISODICO	331iii	2000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 13.1.1		Preparados para lactantes	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACETATO DE ALMIDÓN	1420, 1421	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPM	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)	1100	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	1000 mg/kg	
ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	25000 mg/kg	
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPM	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO	1401	BPM	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	BPM	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPM	
ASCORBATO DE SODIO	301	75 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	



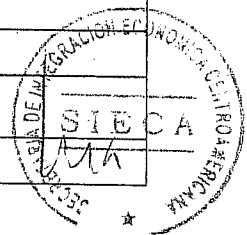
0367

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20000 mg/kg	Nota 65
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	25000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	25000 mg/kg	
LECITINA	322	1000 mg/lt	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	4000 mg/kg	
ÓXIDO DE MAGNESIO	530	BPM	
TOCOFEROLÉS	307a, 307b, 307c	10 mg/l	Separados o en combinación

Categoría de Alimentos No. 13.1.2		Preparados de continuación	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACETATO DE ALMIDÓN	1420, 1421	BPM	
ACIDO ASCORBICO	300	50 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	25000 mg/kg	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)	1100	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	1000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPM	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPM	
ALMIDON OXIDADO	1404	BPM	
ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO	1401	BPM	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	BPM	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPM	
ASCORBATO DE SODIO	301	50 mg/kg	



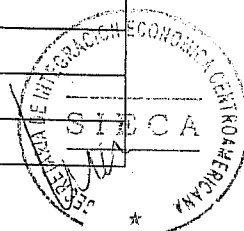
1.0 0368

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

ASCORBATO CALCICO	302	50 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20000 mg/kg	Nota 65
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	25000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	25000 mg/kg	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	1000 mg/Lt	
LECITINA	322	1000 mg/lt	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	4000 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	5000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	10 mg/kg	Separados o en combinación

Categoría de Alimentos No. 13.1.3		Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACETATO DE ALMIDÓN	1420, 1421	50,000 mg/kg	
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
ÁCIDO CLORHÍDRICO	507	BPM	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	6000 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	60000	
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	20000 mg/kg	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	50000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	3000 mg/kg	
ASCORBATO CALCICO	302	3000 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	



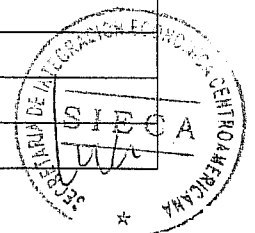
0369

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	10000 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a ⁱⁱ	30 mg/kg	Nota 84
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195
CLOROFILAS	140	20 mg/kg	Nota 84
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20000 mg/kg	Nota 65
ESTERES DE ASCORBILO	304, 305	10 mg/kg	Notas 10, 15, 72
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	60000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	6000 mg/kg	
GLUCONO DELTA LACTONA	575	5000 mg/kg	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	1000 mg/kg	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	5000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 13.2		Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACETATO DE ALMIDÓN	1420, 1421	50,000 mg/kg	
ACETATO DE CALCIO	263	BPM	
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	5000 mg/kg	
ACIDO ASCORBICO	300	3000 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	25000 mg/kg	
ÁCIDO CLORHÍDRICO	507	BPM	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	60000 mg/kg	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)	1100	BPM	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE AMONIO	403	1000 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	60000 mg/kg	
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	50000 mg/kg	
ALMIDON OXIDADO	1404	50000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	3000 mg/kg	
ASCORBATO CALCICO	302	3000 mg/kg	



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

CARBONATO ACIDO DE POTASIO	501ii	BPM	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	
CARBONATO DE AMONIO	503i	BPM	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
CITRATO TRISODICO	331iii	5000 mg/kg	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20000 mg/kg	Nota 65
ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	472a	5000 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	100 mg/kg	Nota 10
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	60000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	60000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	50000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDÓN HIDROXIPROPILICO	1442	50000 mg/kg	
FOSFATO MONOALMIDÓN	1410	50000 mg/kg	
GLUCONO DELTA LACTONA	575	5000 mg/kg	
GOMA ARABIGA	414	20000 mg/kg	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	10000 mg/kg	
GOMA XANTANA	415	10000 mg/kg	
HIDROGENCARBONATO (BICARBONATO) DE AMONIO	503ii	BPM	
HIDROXIDO CALCICO	526	BPM	
HIDROXIDO DE POTASIO	525	BPM	
HIDROXIDO DE SODIO	524	BPM	
LACTATO CÁLCICO	327	BPM	
LACTATO DE POTASIO	326	BPM	
LACTATO DE SÓDIO	325	BPM	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	5000 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	1000 mg/kg	
SESQUICARBONATO DE SODIO	500iii	BPM	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	100 mg/kg	Separados o en combinación



4.0 0371

Categoría de Alimentos No. 13.3		Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
DIMETILPOLISILOXANO	900a	50 mg/kg	
ACESULFAME POTÁSICO	950	500 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	50 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	50 mg/kg	
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	50 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1500 mg/kg	Nota 13
CARMINES	120	50 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	50 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	600 mg/kg	
CICLAMATOS	952	400 mg/kg	Nota 17
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	2000 mg/kg	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	5000 mg/kg	
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	475	1000 mg/kg	
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	350 mg/kg	Nota 26
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	10000 mg/kg	
GOMA XANTANA	415	1200 mg/kg	
INDIGOTINA	132	50 mg/kg	
MARRON HT	155	50 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	50 mg/kg	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	1000 mg/kg	

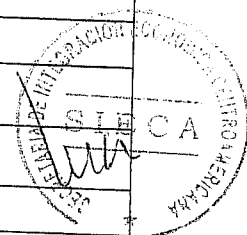


REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	1000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	50 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1500 mg/kg	Combinación con benzoatos y para hidroxibenzoato
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	
TARTRACINA	102	50 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	BPM	

Categoría de Alimentos No. 13.4		Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	450 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	50 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	50 mg/kg	
ASPARTAME	951	800 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	50 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1500 mg/kg	Nota 13
CARMINES	120	50 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	50 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	600 mg/kg	
CICLAMATOS	952	400 mg/kg	Nota 17
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CURCUMINA	100i	50 mg/kg	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	50 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	5000 mg/kg	
ÉSTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	270 mg/kg	Nota 26



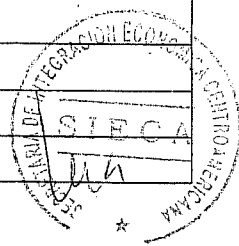
10 0373

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

INDIGOTINA	132	50 mg/kg	
MARRON HT	155	50 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	50 mg/kg	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	1000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	50 mg/kg	
SACARINA	954	300 mg/kg	
SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	450 mg/kg	Nota 113
SUCRALOSA	955	320 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	
TARTRACINA	102	50 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	BPM	

Categoría de Alimentos No. 13.5		Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
DIMETILPOLISILOXANO	900a	50 mg/kg	
ACESULFAME POTÁSICO	950	450 mg/kg	
ALITAME	956	300 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	2000 mg/kg	Nota 13
CARMINES	120	300 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	300 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	600 mg/kg	
CICLAMATOS	952	400 mg/kg	Nota 17
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	

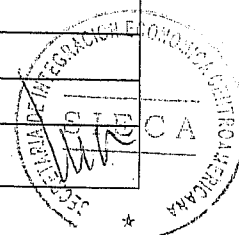


REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

CURCUMINA	100i	líquido 100 mg/kg; sólido 300 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	660 mg/kg	Notas 26 y 198
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
MARRON HT	155	300 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	300 mg/kg	
NEOTAMO	961	65 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	300 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	
SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	450 mg/kg	Nota 113
SUCRALOSA	955	400 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	
TALCO	553iii	BPM	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a 307b, 307c	BPM	

Categoría de Alimentos No. 13.6		Complementos alimenticios	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACEITE DE CASTOR	1503	1000 mg/kg	
ACESULFAME POTÁSICO	950	2000 mg/kg	
ALCOHOL POLIVINILICO	1203	45000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	300 mg/kg	
ASPARTAME	951	5500 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	300 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	2000 mg/kg	Nota 13
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	400 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	400 mg/kg	Notas 15 y 130
CARMINES	120	300 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e,	300 mg/kg	

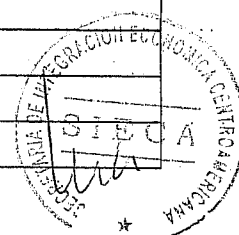


0375

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

	160f		
CAROTENOS VEGETALES	160a ⁱⁱ	600 mg/kg	
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	Nota 3
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	Nota 3
CERA DE CARNAUBA	903	5000 mg/kg	Nota 3
CICLAMATOS	952	1250 mg/kg	Nota 17
CLOROFILAS	140	25000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	35000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	50 mg/kg	
EDTAs	385, 386	150 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	Nota 10
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	BPM	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	400 mg/kg	Notas 15 y 130
GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL)	1521	70000 mg/kg	
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	2500 mg/kg	Notas 26 y 203
GOMA LACA	904	BPM	Nota 3
HIDROXIBENZOATOS, P-	214, 218	2000 mg/kg	Nota 139
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
MARRON HT	155	300 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	300 mg/kg	
NEOTAMO	961	90 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	25000 mg/kg	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	BPM	
PONCEAU 4R	124	300 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	2000 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
SACARINA	954	1200 mg/kg	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

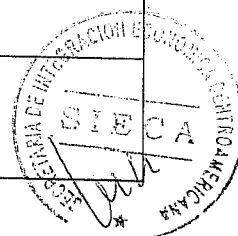
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	BPM	
SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)	553i	BPM	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	2000 mg/kg	En combinacion con benzoato
SUCRALOSA	955	2400 mg/kg	
TALCO	553iii	BPM	
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	150 mg/kg	
VERDE SOLIDO FCF	143	BPM	

Categoría de Alimentos No. 14.1		Bebidas no alcohólicas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÁCIDO TANICO	181	50 mg/kg	FDA 184. 1097
SUCRALOSA	955	BPM	

Categoría de Alimentos No. 14.1.1.2		Aguas de mesa y gaseosas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	200 mg/kg	Nota 42

Categoría de Alimentos No. 14.1.2		Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CLORURO CALCICO	509	4000 mg/kg	FDA 184.1193

Categoría de Alimentos No. 14.1.2.1		Zumos (jugos) de frutas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	3000 mg/kg	Nota 122
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	Nota 115
ANHIDRIDO CARBÓNICO (DIOXIDO DE CARBONO)	290	BPM	Nota 69
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Notas 13, 91 y 122
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii,	1000 mg/kg	Notas 33, 40 y 122



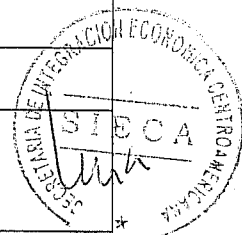
REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

	341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542		
GOMA DE TRAGACANTO	413	2000 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Nota 35
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1000 mg/kg	Notas 42, 91 y 122
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Notas 44 y 122
TARTRATOS	334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337	4000 mg/kg	Notas 45, 128 y 129

Categoría de Alimentos No. 14.1.2.2		Zumos (jugos) de hortalizas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	3000 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	3000 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a	2000 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Nota 44 y 122

Categoría de Alimentos No. 14.1.2.3		Concentrados para zumos (jugos) de frutas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	Nota 127
ÁCIDO CÍTRICO	330	3000 mg/kg	Notas 122 y 127
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	Notas 115 y 127
ANHIDRIDO CARBÓNICO (DIOXIDO DE CARBONO)	290	BPM	Notas 69 y 127
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Nota 127
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	Nota 127
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Nota 127
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Notas 13, 91, 122 y 127
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii,	1000 mg/kg	Notas 33, 40, 122 y 127



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

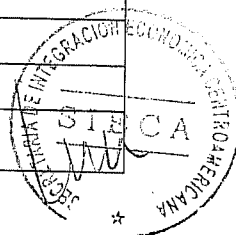
RTCA 67.04.54:10

	341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542		
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Notas 35 y 127
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1000 mg/kg	Notas 42, 91, 122 y 127
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Notas 44, 122 y 127
TARTRATOS	334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337	4000 mg/kg	Notas 45, 127, 128 y 129

Categoría de Alimentos No. 14.1.2.4		Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	3000 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	3000 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160aai	2000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
SACARINA	954	80 mg/kg	Notas 127 y 145
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	70 mg/kg	Nota 44

Categoría de Alimentos No. 14.1.3		Néctares de frutas y hortalizas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	BPM	
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	200 mg/kg	Nota 26

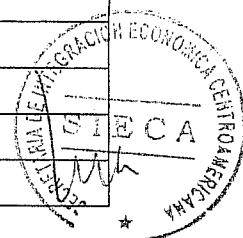
Categoría de Alimentos No. 14.1.3.1		Néctares de frutas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	5000 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	FDA 184.1187



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

ALGINATO DE POTASIO	402	2500 mg/kg	FDA 184.1610
ALGINATO DE SODIO	401	20000 mg/kg	FDA 184.1724
ANHIDRÍDO CARBÓNICO (DIOXIDO DE CARBONO)	290	BPM	Nota 69
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
ASCORBATO CALCÍCO	302	BPM	FDA 182.3189
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	
ASPARTAME	951	600 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	60mg/kg	
CARMINES	120	100 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	100 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	200 mg/kg	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
CLOROFILAS	140	300 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	FDA 73.85
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	BPM	
CURCUMINA	100i	100 mg/kg	FDA 73.600
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	500 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50mg/kg	
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	1000 mg/kg	Notas 33,40, y 122
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	BPM	FDA GRAS NOTICE GRN 000365, GRN 278
GOMA ARABIGA	414	10000 kg/mg	FDA 184.1330
GOMA DE KARAYA	416	20 mg/kg	FDA 184.1349
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPM	
GOMA DE TRAGACANTO	413	2000 mg/kg	FDA 184.1351

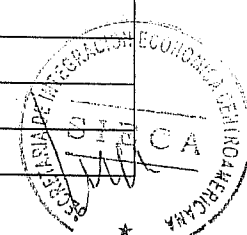


REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

GOMA GUAR	412	BPM	
GOMA XANTANA	415	BPM	FDA 172.695
HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	464, 463, 461, 465	BPM	
NEOTAMO	961	BPM	FDA 172.829
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
RIBOFLAVINA	101i, 101ii	100 mg/kg	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
SACARINA	954	80 mg/kg	
SUCRALOSA	955	300 mg/kg	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Notas 44, 122 y 127
TARTRATOS	334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337	1600 mg/kg	Notas 45 y 128

Categoría de Alimentos No.	14.1.3.2	Néctares de hortalizas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTASICO	950	350 mg/kg	Nota 188
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	5000 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	3000 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	3000 mg/kg	FDA 184.1187
ALGINATO DE POTASIO	402	100 mg/kg	FDA 184.1610
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	FDA 184.1724
ASCORBATO CÁLCICO	302	BPM	FDA 182.3189
ASCORBATO SÓDICO	301	BPM	FDA 182.3731
ASPARTAME	951	600 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	60 mg/kg	FDA 75.75
CARMINES	120	BPM	FDA 73.100
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	100 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160 aii	2000 mg/kg	
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	FDA 73.85
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	BPM	FDA 73.85

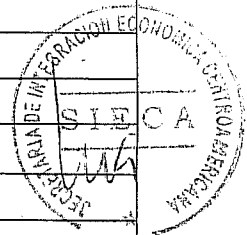


REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	FDA 73.85
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	FDA 73.85
CURCUMINA	100i	100 mg/kg	FDA 73.600
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30
GOMA ARABIGA	414	10000 kg/mg	FDA 184.1330
GOMA DE CAROBA	410	5000 mg/kg	FDA 184.1343
GOMA DE KARAYA	416	20 mg/kg	FDA 184.1349
GOMA DE TRAGACANTO	413	1000 mg/kg	FDA 184.1351
GOMA GUAR	412	20000 mg/kg	FDA 184.1339
GOMA XANTANA	415	BPM	FDA 172.695
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA (HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA))	464, 463, 461, 465	BPM	FDA 182.1480, 172.870, 172.874 y 172.872
NEOTAMO	961	65 mg/kg	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	3000 mg/kg	
ROJO REMOLACHA	162	BPM	FDA 73.40
SACARINA	954	80 mg/kg	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Nota 44 y 122
TARTRATOS	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	1600 mg/kg	FDA 182.8250

Categoría de Alimentos No.	14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	Nota 127
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	Nota 127
ÁCIDO CÍTRICO	330	5000 mg/kg	Nota 127
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	Nota 127
ANHIDRIDO CARBÓNICO (DIOXIDO DE CARBONO)	290	BPM	Notas 69 y 127
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Nota 127
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	Nota 127
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Nota 127
ASPARTAME	951	600 mg/kg	Nota 127
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii,	1000 mg/kg	Notas 33, 40, 122 y 127

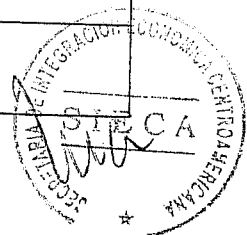


REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

	341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542		
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Nota 127
SACARINA	954	80 mg/kg	Nota 127
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Notas 44, 122 y 127
TARTRATOS	334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337	4000 mg/kg	Notas 45, 127 y 128

Categoría de Alimentos No. 14.1.3.4		Concentrados para néctares de hortalizas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	Nota 127
ACIDO ASCORBICO	300	BPM	
ÁCIDO CÍTRICO	330	5000 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	3000 mg/kg	
ASPARTAME	951	600 mg/kg	Nota 127
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	600 mg/kg	Nota 13
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	100 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	1000 mg/kg	
CICLAMATOS	952	400 mg/kg	Notas 17, 122 y 127
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	FDA 173.340
NEOTAMO	961	65 mg/kg	Nota 127
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	3000 mg/kg	
SACARINA	954	300 mg/kg	Nota 127
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Nota 44, 122 y 127

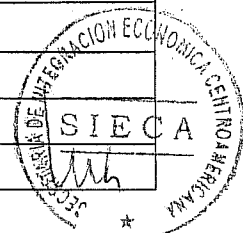


0383

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

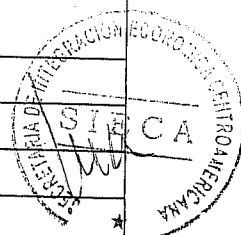
Categoría de Alimentos No. 14.1.4		Bebidas a base de agua saborizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACEITE DE CASTOR	1503	500 mg/kg	
ACESULFAME POTÁSICO	950	BPM	FDA 172.800
ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSA	444	500 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ALITAME	956	40 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	100 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	400 mg/kg	Notas 127
ASPARTAME	951	BPM	FDA 172.804
AZUL BRILLANTE FCF	133	BPM	FDA 74.101
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	600 mg/kg	Notas 13 y 123
BETA CICLODEXTRINA	459	500 mg/kg	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	1000 mg/kg	Notas 15 y 130
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	1000 mg/kg	Notas 15 y 130
CARMINES	120	1000 mg/kg	Nota 178
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	100 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	2000 mg/kg	
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	200 mg/kg	Nota 131
CERA DE CANDELILLA	902	200 mg/kg	Nota 131
CERA DE CARNAUBA	903	200 mg/kg	Nota 131
CICLAMATOS	952	400 mg/kg	Nota 127
CITRATO DE ESTEARILO	484	500 mg/kg	
CITRATO DE ISOPROPILO	384	200 mg/kg	
CITRATO DE TRIETILO	1505	200 mg/kg	
CLORURO DE ESTAÑO	512	20 mg/kg	Nota 43
COLOR CAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CURCUMINA	100i	100 mg/Lt	
DIMETILBICARBONATO	242	250 mg/kg	Nota 18
DIMETILPOLISILOXANO	900a	20 mg/kg	
EDTAs	385, 386	200 mg/kg	Nota 21



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

ERITROSINA	127	BPM	
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	500 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	1000 mg/kg	Notas 10 y 15
ESTERES DE GLICEROL DE LA RESINA DE MADERA	445	150 mg/kg	
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
ETILMALTOL	637	BPM	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	500 mg/kg	
EXTRACTOS DE QUILAYA	999	50 mg/kg	Nota 132 y 168
FORMATOS	236	100 mg/kg	Nota 25
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	BPM	
GALATO DE PROPILO	310	1000 mg/kg	Notas 15 y 130
GLICOL POLIETILENO (POLIETILENGLICOL)	1521	1000 mg/kg	
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	BPM	FDA GRAS NOTICE GRN 278
GLUTAMATO MONOSODICO	621	BPM	
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
MALTOL	636	200 mg/kg	
MARRON HT	155	100 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	100 mg/kg	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i, 172ii, 172iii	100 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	500 mg/kg	Nota 127
PONCEAU 4R	124	50 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	50 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225,	70 mg/kg	Notas 44, 127 y 143



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

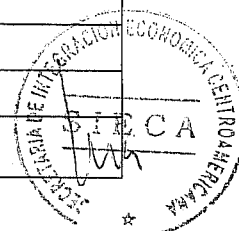
RTCA 67.04.54:10

	227, 228, 539		
TARTRACINA	102	BPM	FDA 74.705
TIODIPROPIONATOS	388, 389	1000 mg/kg	Notas 15 y 46
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 14.1.4.1		Bebidas a base de agua saborizadas con gas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	50 mg/kg	Nota 1
PROPILENGLICOL	1520	3000 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	50 mg/kg	Directive 94/36/EC
SACARINA	954	300 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1000 mg/kg	Nota 42
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	40 mg/kg	Nota 6

Categoría de Alimentos No. 14.1.4.2		Bebidas a base de agua saborizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	50 mg/kg	Nota 1
CANTAXANTINA	161g	5 mg/kg	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30
PROPILENGLICOL	1520	3000 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
SACARINA	954	300 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1000 mg/kg	Nota 42
TARTRACINA	102	BPM	FDA 74.705

Categoría de Alimentos No. 14.1.4.3		Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua saborizadas	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	50 mg/kg	Nota 1
CANTAXANTINA	161g	100 mg/kg	
CITRATO DE AMONIO FÉRRICO	381	10 mg/kg	Nota 23
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS	141i, 141ii	2000 mg/kg	

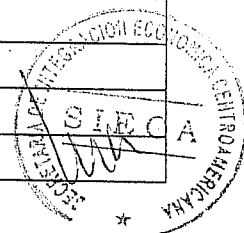


REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	2000 mg/kg	Nota 6
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	BPM	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	500 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	20000 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	BPM	FDA 74.340
SACARINA	954	300 mg/kg	Nota 127
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1500 mg/kg	Nota 42
SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO	480	10 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337	BPM	

Categoría de Alimentos No. 14.1.5		Café, sucedáneos del café, té, inf.-siones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	600 mg/kg	Nota 160
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	
ACIDO ASCORBICO	300	500 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	
ACIDO ERITORBICO	315	BPM	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	1000 mg/kg	Nota 2
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	10000 mg/kg	
AGAR	406	2500 mg/kg	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
ALGINATO DE SODIO	401	10000 mg/kg	
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	10000 mg/kg	
ALMIDON HIDROXIPROPILICO	1440	10000 mg/kg	



0387

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

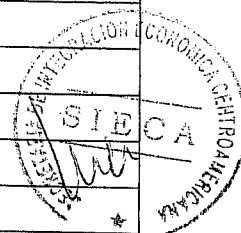
ALMIDON OXIDADO	1404	10000 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO	1401	10000 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	10000 mg/kg	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	10000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	
ASPARTAME	951	600 mg/kg	Nota 160
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Nota 13
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	
CARBONATO ACIDO DE SODIO	500ii	BPM	
CARBONATO CÁLCICO	170i	10000 mg/kg	Nota 58
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	BPM	Nota 135
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	Nota 135
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	Nota 108
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	Nota 108
CERA DE CARNAUBA	903	200 mg/kg	Nota 108
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	
CLORURO CÁLCICO	509	3200 mg/kg	Nota 58 FDA 184.1193
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	FDA 184.1138
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	Nota 90
DIMETILBICARBONATO	242	250 mg/kg	Nota 18
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20000 mg/kg	Nota 2
EDTAs	385, 386	35 mg/kg	Nota 21
ERITRITHOL	968	40000 mg/kg	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	2000 mg/kg	



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	472a	BPM	
ESTERES CITRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPM	
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5000 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
ETILMALTOL	637	BPM	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	10000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	10000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	10000 mg/kg	
FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO	1442	10000 mg/kg	
FOSFATO MONOALMIDÓN	1410	10000 mg/kg	
FUMARATO DE SODIO	365	BPM	
GLICEROL	422	BPM	
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	200 mg/kg	Notas 26 y 160
GLUCONATO SODICO	576	BPM	
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	
GOMA ARABIGA	414	BPM	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
GOMA GELAN	418	BPM	
GOMA LACA	904	BPM	Nota 108
GOMA XANTANA	415	BPM	
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA (HIDROXIPROPILCELULOS, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA))	464, 463, 461, 465	BPM	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPM	
LACTATO CÁLCICO	327	10000 mg/kg	Nota 58
LACTATO DE SÓDIO	325	BPM	
LACTITOL	966	30000 mg/kg	
LECITINA	322	BPM	
MALTOL	636	200 mg/kg	
MONO Y DIGLICERIDOS	471	BPM	
NEOTAMO	961	50 mg/kg	Nota 160
NITROGENO	941	BPM	Nota 59



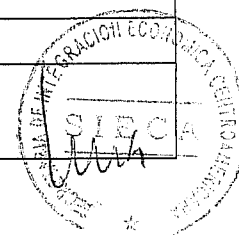
REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

OXIDO NITROSO	942	BPM	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	
SACARINA	954	200 mg/kg	Nota 160
SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , Ca, K, Na)	470i	BPM	
SALES DEL ÁCIDO OLEÍCO (Ca, K, Na)	470ii	BPM	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1000 mg/kg	Nota 42
SUCROGLICERIDOS	474	1000 mg/kg	
TAUMATUINA	957	BPM	
XILITOL	967	30000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 14.2		Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas similares sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACIDO TANICO	181	150 mg/kg	FDA 184. 1097
ACIDO TANICO	181	150 mg/kg	FDA 184. 1097
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50000 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	50000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 14.2.1		Cerveza y bebidas a base de malta	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	200 mg/kg	Nota 1
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
CARMINES	120	100 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a	600 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
EDTAs	385, 386	25 mg/kg	Nota 21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	1500 mg/kg	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	10 mg/kg	Nota 36
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Nota 44

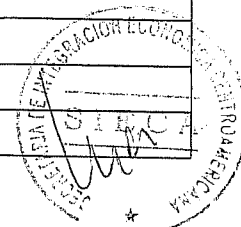


REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

Categoría de Alimentos No. 14.2.2		Sidra y sidra de pera	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Notas 13 y 124
CARMINES	120	200 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	200 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	600 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
DIMETILBICARBONATO	242	250 mg/kg	Nota 18
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
ESTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
ETILMALTOL	637	BPM	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163(ii)	1500 mg/kg	
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
LISOZIMA	1105	500 mg/kg	
MALTOL	636	250 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	200 mg/kg	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	2 mg/kg	Nota 36
RIBOFLAVINAS	101(i), 101(ii)	300 mg/kg	
SORBATOS	200(i), 201, 202, 203	2000 mg/kg	Nota 42
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	200 mg/kg	Nota 44

Categoría de Alimentos No. 14.2.3		Vinos de uva	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ÁCIDO ASCORBICO	300	250 mg/kg	
ÁCIDO CÍTRICO	330	4000 mg/kg	
ÁCIDO ERITORBICO	315	250 mg/kg	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	3000 mg/kg	Nota 109
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	4000 mg/lg	



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

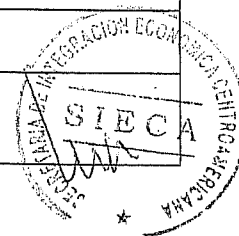
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	4000 mg/kg	
ALFA AMILASA (CARBOHYDRASA) (BACILLUS LICHENIFORMIS)	1100	BPM	FDA 184.1027 Y 184.1148
ASCORBATO DE SODIO	301	200 mg/kg	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	
CARBONATO ACIDO DE POTASIO	501ii	5000 mg/kg	
CARBONATO CÁLCICO	170i	3500 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501i	5000 mg/kg	
COLOR CAMELO, CLASE I	150a	BPM	
DIMETILBICARBONATO	242	200 mg/kg	Nota 18
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPM	FDA 184.1240
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	2000 mg/kg	FDA 172.480
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	BPM	
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	1000 mg/kg	
ETILMALTOL	637	BPM	Nota 93
GOMA ARABIGA	414	300 mg/kg	
GOMA DE KARAYA	416	200 mg/kg	
LISOZIMA	1105	500 mg/kg	
MALATO CALCICO	352ii	BPM	
NITROGENO	941	BPM	FDA 184.1540
OXIDASA DE GLUCOSA	1102	BPM	FDA 184.1034
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	2000 mg/kg	Nota 42
SULFATO CALCICO	516	70 mg/kg	FDA 184.1230
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	350 mg/kg	Notas 44 y 103
TARTRATO MONOPOTÁSICO	336i	BPM	FDA 184.1077
TARTRATOS	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	BPM	FDA 184.1099

Categoría de Alimentos No.	14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ALGINATO DE CALCIO	404	4000 mg/kg	
ALGINATO DE POTASIO	402	200 mg/kg	
BROMELINA (PROTEASAS)	1101iii	BPM	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	1500 mg/kg	



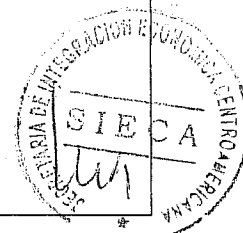
Categoría de Alimentos No. 14.2.3.3		Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	1500 mg/kg	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
SULFATO CÁLCICO	516	2000 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 14.2.4		Vinos (distintos de los de uva)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
AMARANTO	123	30 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Nota 13
CARMINES	120	200 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	200 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	600 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CURCUMINA	100i	200 mg/kg	
DIMETILBICARBONATO	242	250 mg/kg	Nota 18
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
ETILMALTOL	637	BPM	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	1500 mg/kg	
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
MALTOL	636	250 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	2000 mg/kg	Nota 42
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	200 mg/kg	Nota 44



Categoría de Alimentos No. 14.2.5		Aguamiel	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Nota 13
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
DIMETILBICARBONATO	242	200 mg/kg	Nota 18
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	200 mg/kg	Nota 42
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	200 mg/kg	Nota 44

Categoría de Alimentos No. 14.2.6		Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	200 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
CANTAXANTINA	161g	5 mg/kg	
CARMINES	120	200 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	200 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	600 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CURCUMINA	100i	200 mg/kg	
EDTAs	385, 386	25 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	1500 mg/kg	
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v,	440 mg/kg	Nota 33 y 88

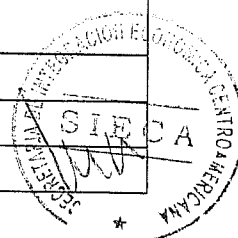


REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

	450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542		
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	120 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	BPM	
ROJO ALLURA AC	129	300 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	600 mg/kg	Nota 42
SUCROGLICÉRIDOS	474	5000 mg/kg	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	200 mg/kg	Nota 44
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	
XILITOL	967	BPM	

Categoría de Alimentos No. 14.2.7		Bebidas alcohólicas saborizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
DIMETILPOLISILOXANO	900a	10 mg/kg	
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
AMARANTO	123	30 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	200 mg/kg	
ASPARTAME	951	600 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Nota 13
CANTAXANTINA	161g	5 mg/kg	
CARMINES	120	200 mg/kg	Nota 178
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	200 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160aaii	600 mg/kg	
CICLAMATOS	952	250 mg/kg	Nota 17
CLOROFILAS	140	BPM	FDA 73.125

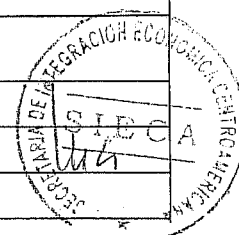


0395

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
CURCUMINA	100i	200 mg/kg	
DIOXIDO DE TITANIO	171	BPM	
EDTAs	385, 386	25 mg/kg	Nota 21
ERITROSINA	127	BPM	
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	1500 mg/kg	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	BPM	FDA 182.6290
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	200 mg/kg	Nota 26
INDIGOTINA	132	200 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	200 mg/kg	
NEOTAMO	961	33 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	120 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	200 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	100 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	200 mg/kg	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	
SACARINA	954	80 mg/kg	
SALES DE ASPARTAME Y ACESULFAME	962	350 mg/kg	Nota 113
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	500 mg/kg	Nota 42
SUCRALOSA	955	700 mg/kg	
SUCROGLICERIDOS	474	5000 mg/kg	
SULFITOS	220, 221, 222,	350 mg/kg	Nota 44



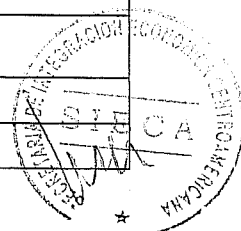
REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

	223, 224, 225, 227, 228, 539		
TARTRACINA	102	200 mg/kg	
VERDE SOLIDO FCF	143	100 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 15.0		Aperitivos listos para el consumo	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTASICO	950	350 mg/kg	
ASPARTAME	951	500 mg/kg	
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	200 mg/kg	Notas 15 y 130
CERA DE ABEJA BLANCA Y AMARILLA	901	BPM	Nota 3
CERA DE CANDELILLA	902	BPM	Nota 3
CERA DE CARNAUBA	903	200 mg/kg	Nota 3
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	10000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30
GLICOSIDOS DE ESTEVIOL	960	170 mg/kg	Nota 26
GOMA LACA	904	BPM	Nota 3
NEOTAMO	961	32 mg/kg	
SACARINA	954	100 mg/kg	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	30000 mg/kg	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	30000 mg/kg	
SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)	553i	30000 mg/kg	
SUCRALOSA	955	1000 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337	2000 mg/kg	Nota 45
TBHQ	319	200 mg/kg	Notas 15 y 130
TIODIPROPIONATOS	388, 389	200 mg/kg	Nota 46

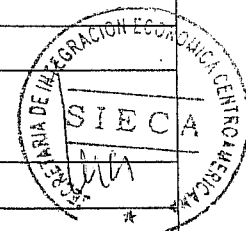
Categoría de Alimentos No. 15.1		Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	13000 mg/kg	Nota 1
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

AMARILLO OCASO FCF	110	200 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200 mg/kg	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Nota 13
BETA CICLODEXTRINA	459	500 mg/kg	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
CANTAXANTINA	161g	BPM	
CARMINES	120	200 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	400 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	400 mg/kg	
CURCUMINA	100i	200 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262ii	500 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	5000 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	20000 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
HIDROXIBENZOATOS, P-	214, 218	1000 mg/kg	Nota 140
INDIGOTINA	132	300 mg/kg	
MARRON HT	155	200 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	200 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i, 172ii, 172iii	500 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	200 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	300 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	1000 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	200 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1000 mg/kg	Nota 42
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	500 mg/kg	Nota 6
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	50 mg/kg	Nota 44
TARTRACINA	102	300 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	200 mg/kg	



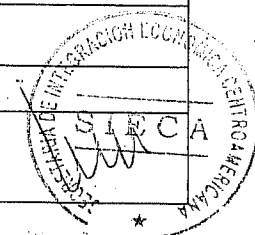
Categoría de Alimentos No.	15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

AMARILLO DE QUINOLEINA	104	100 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	100 mg/kg	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200 mg/kg	Notas 15 y 130
CARMINES	120	100 mg/kg	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	100 mg/kg	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	20000 mg/kg	
CURCUMINA	100i	100 mg/kg	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200 mg/kg	Nota 10
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10000 mg/kg	
GALATO DE PROPILO	310	200 mg/kg	Notas 15 y 130
INDIGOTINA	132	100 mg/kg	
MARRON HT	155	100 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE PN	151	100 mg/kg	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i, 172ii, 172iii	400 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	100 mg/kg	
PROPILENGLICOL	1520	20000 mg/kg	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	1000 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	100 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1000 mg/kg	Nota 42
TARTRACINA	102	100 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	1500 mg/kg	

Categoría de Alimentos No. 16.0		Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15).	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ACESULFAME POTÁSICO	950	350 mg/kg	
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	200 mg/kg	Notas 1 y 2
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	500 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	100 mg/kg	Nota 2
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1000 mg/kg	Nota 13
CANTAXANTINA	161g	BPM	Nota 2
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	500 mg/kg	



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:10

CAROTENOS VEGETALES	160aii	1000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	1000 mg/kg	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	1000 mg/kg	
ERITROSINA	127	BPM	Nota 2
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	190 mg/kg	Nota 61
INDIGOTINA	132	500 mg/kg	
MARRON HT	155	500 mg/kg	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	1000 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	500 mg/kg	
SACARINA	954	200 mg/kg	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1000 mg/kg	Nota 42
TARTRACINA	102	500 mg/kg	
TARTRATOS	334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337	600 mg/kg	Notas 2 y 45



NOTAS A LOS COMENTARIOS DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

- Nota 1: Como ácido adípico.
- Nota 2: En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.
- Nota 3: Tratamiento superficial.
- Nota 4: Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 5: En las materias primas para la elaboración del alimento acabado.
- Nota 6: Como aluminio.
- Nota 7: La dosis de uso no se refiere al alimento acabado.
- Nota 8: Como bixina.
- Nota 9: Como bixina o norbixina total.
- Nota 10: Como estearato de ascorbilo.
- Nota 11: Tomando como base la harina.
- Nota 12: Transferencia procedente de sustancias aromatizantes.
- Nota 13: Como ácido benzoico.
- Nota 14: En una presentación de dilución mayor a 5x.
- Nota 15: Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 16: Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 17: Como ácido ciclámico.
- Nota 18: Dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.
- Nota 19: En la grasa del cacao; dosis de uso tomando como base el alimento listo para el consumo.
- Nota 20: En la cantidad total de estabilizadores, espesantes, y/o gomas.
- Nota 21: Como EDTA cálcico disódico anhidro.
- Nota 22: Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.
- Nota 23: Como hierro.
- Nota 24: Como ferrocianuro de sodio anhidro.
- Nota 25: Como ácido fórmico.
- Nota 26: Como equivalentes de esteviol
- Nota 27: Como ácido p-hidroxibenzoico.
- Nota 28: Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33000 U/kg de pc se calcula como sigue: $[(33000 \text{ U/kg de pc}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0.825 \text{ mg/kg de pc}$.
- Nota 29: Bases de presentación no especificadas.
- Nota 30: Como ion residual de NO₃.
- Nota 31: Del puré que se use.
- Nota 32: Como ion residual de NO₂.
- Nota 33: Como fósforo.
- Nota 34: Tomando como base el anhidro.
- Nota 35: Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios.
- Nota 36: Dosis residual.
- Nota 37: Como peso del extracto magro de la leche.
- Nota 38: Dosis en la mezcla que se ha de descremar.
- Nota 39: Sólo cuando el producto contiene mantquilla (manteca) u otras grasas y aceites.
- Nota 40: Sólo SIN 451 i (Trifosfato pentasódico), para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos.
- Nota 41: Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.
- Nota 42: Como ácido sórbico.
- Nota 43: Como estaño.
- Nota 44: Como SO₂ residual.
- Nota 45: Como ácido tartárico.
- Nota 46: Como ácido tioldipropiónico.



- Nota 47 : En el peso de la yema del huevo, en seco.
- Nota 48 : Sólo para las aceitunas.
- Nota 49 : Sólo para uso en los frutos cítricos.
- Nota 50 : Sólo para uso en las huevas de pescado.
- Nota 51 : Sólo para uso en las hierbas.
- Nota 52 : Excluida la leche chocolatada.
- Nota 53 : Sólo para uso en rebozados.
- Nota 54 : Únicamente para el uso de cócteles de cereza y cerezas caramelos.
- Nota 55 : Dosis añadida.
- Nota 56 : Siempre y cuando no haya almidón presente.
- Nota 57 : Las BPM indican 1 parte de peróxido de benzofl y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.
- Nota 58 : Como calcio.
- Nota 59: Como gas de envasado.
- Nota 60: Si se utiliza como gasificante, el CO2 en el vino terminado no deberá sobrepasar un valor de 39.2mg/kg.
- Nota 61: Sólo para uso en pescado picado.
- Nota 62 : Como cobre.
- Nota 63: En la cantidad de ingredientes lácteos.
- Nota 64 : Dosis añadida a frijoles; 200 mg/kg en el alimento listo para el consumo, tomando como base el anhidro.
- Nota 65 : Transferencia procedente de las preparaciones nutritivas.
- Nota 66 : Como formaldehído. Sólo para uso en el queso provolone.
- Nota 67 : Salvo para uso en claras de huevo líquidas a 8800 mg/kg como fósforo, y en huevos enteros líquidos a 14,700 mg/kg como fósforo.
- Nota 68: Para su uso en productos sin azúcar añadido únicamente.
- Nota 69 : Como gasificante.
- Nota 70 : Como ácido.
- Nota 71 : Sólo sales de calcio, potasio y sodio.
- Nota 72 : Tomando como base el producto listo para el consumo.
- Nota 73 : Salvo en pescado entero.
- Nota 74 : Excluyendo el suero líquido y los productos de suero que se utilizan como ingrediente en preparados para lactantes.
- Nota 75 : Sólo para uso en leche en polvo para máquinas expendedoras.
- Nota 76 : Sólo para uso en las patatas (papas).
- Nota 77: Para usos nutricionales especiales únicamente.
- Nota 78: Sólo para uso en tocino (embutido fresco, curado).
- Nota 79: Sólo para uso en las nueces.
- Nota 80: Equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm² por una profundidad máxima de 5 mm.
- Nota 81: Equivalente a una aplicación superficial de 1 mg/dm² por una profundidad máxima de 5 mm.
- Nota 82: Para uso en camarones; 6000 mg/kg para Crangon crangon y Crangon vulgaris.
- Nota 83: Solo la forma L(+).
- Nota 84: Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.
- Nota 85: Se excluye el uso en productos de surimi y hueva de pescado a 500 mg/kg.
- Nota 86: Sólo para uso en aderezos batidos para postres, distintos a la crema (nata).
- Nota 87: Dosis de tratamiento.
- Nota 88: Transferencia procedente del ingrediente.
- Nota 89: Salvo para uso en KONBU (un tipo de alga) seco, a 150 mg/kg.
- Nota 90: Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado.



- Nota 91: Benzoatos y sorbatos, solos o mixtos.
- Nota 92: Excluidas las salsas a base de tomate.
- Nota 93: Salvo el vino simple producido a partir de las uvas *Vitis vinifera*.
- Nota 94: Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).
- Nota 95: Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 96: Sobre la base del peso seco de un edulcorante de alta intensidad
- Nota 97: En productos de cacao y chocolate.
- Nota 98: Para el control del polvo.
- Nota 99: Sólo para uso en filetes de pescado y pescado picado.
- Nota 100: Para uso como agente dispersante en aceite de eneldo utilizado en el alimento final.
- Nota 101: La dosis de uso individual, en combinación no debe sobrepasar los 15 000 mg/kg.
- Nota 102: Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.
- Nota 103: Salvo para uso en vinos blancos especiales a 400 mg/kg.
- Nota 104: Máximo residuo de 5000 mg/kg en panes y productos de panadería de masa leudada.
- Nota 105: Salvo para uso en tiras de calabaza (calabacín) secas (KAMPYO) a 5000 mg/kg.
- Nota 106: Salvo para uso en mostaza de Dijon a 500 mg/kg.
- Nota 107: Excepto para el uso de ferrocianuro de sodio (SIN 535) en sal dendrítica de calidad alimentaria en un nivel de 29 mg/kg como ferrocianuro de sodio anhidro.
- Nota: 108: Sólo para uso en café en grano.
- Nota :109: Dosis de uso expresada como $25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (106 \text{ mg}/\text{kg}) = 3000 \text{ mg}/\text{kg}$.
- Nota 110: Sólo para uso en patatas (papas) fritas congeladas.
- Nota 111: Excluyendo el jarabe de glucosa seco usado en la fabricación de confitería de azúcar a 150 mg/kg y jarabe de glucosa usado en la fabricación de confitería de azúcar a 400 mg/kg.
- Nota 112.: Sólo para uso en queso rallado.
- Nota 113: Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico.
- Nota 114: Salvo el cacao en polvo.
- Nota 115: Sólo para uso en el zumo (jugo) de piña.
- Nota 116: Sólo para el uso en masas.
- Nota 117: Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1000 mg/kg.
- Nota 118: Salvo para el uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1000 mg/kg.
- Nota 119: Nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartame.
- Nota 120: Sólo para el uso en caviar a 2500 mg/kg.
- Nota 121: Salvo productos pesqueros fermentados a 1000 mg/kg.
- Nota 122: Sujeto a las leyes nacionales del país importador.
- Nota 123: 1000 mg/kg para bebidas con un pH mayor a 3.5.
- Nota 124: Sólo para productos que contienen menos de 7% etanol.
- Nota 125: Para uso como agente antiadherente para moldes para hornear en una mezcla con aceite vegetal.
- Nota 126: Para efectos antiadherentes en la masa, al dividirla y hornearla solamente.
- Nota 127: Según se sirve al consumidor.
- Nota 128: Sólo SIN 334 (Ácido tartárico).
- Nota 129: Para uso como un regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva.
- Nota 130: Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, INS 320), Butilhidroxitolueno (BHT, INS 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, INS 319), y galato de propilo (INS 310). Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor.
- Nota 132: Excepto para uso en un nivel de 500 mg/kg (extracto seco) en bebidas semicongeladas.
- Nota 133: Para Costa Rica 0 mg/kg y para Nicaragua 30 mg/kg.
- Nota 134: Únicamente en saborizantes cítricos en base de aceite.
- Nota 135: Aplica solo en bebidas calientes a base de cereales y granos.
- Nota 136: En combinación con sorbatos y benzoatos.



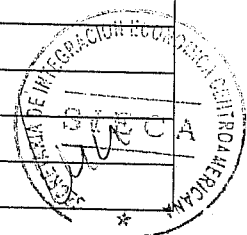
- Nota 137 : En combinación con sorbatos y benzoatos donde el máximo es de 500 de hidroxibenzoatos.
- Nota 138: Mezclado con benzoatos.
- Nota 139: Solo para productos líquidos.
- Nota 140: En combinación con sorbatos.
- Nota 141: Solo para pescado ahumado 100 mg/kg.
- Nota 142: Solo como gasificante en preparados para destete.
- Nota 143: Con fines distintos a la edulcoración.
- Nota 144: Como potenciador de sabor.
- Nota 145: Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.
- Nota 146: Nivel de utilización para el β -caroteno sintético (SIN 160ai); 35 mg/kg para el β -apo-8-carotenal (SIN 160e) y el ester metílico o etílico del ácido β -apo-8 carotenoico (SIN 160f).
- Nota 147: Excluido el suero de leche en polvo destinado a alimentos para lactantes.
- Nota 148: Uso como sinérgico de antioxidantes.
- Nota 152: Para freír únicamente.
- Nota 153: Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 154: Para uso en la leche de coco únicamente.
- Nota 155: Para uso en las manzanas cortadas y congeladas únicamente.
- Nota 156: Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2500 mg/kg.
- Nota 158: Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1000 mg/kg.
- Nota 159: Para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.
- Nota 160: Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.
- Nota 162: Para uso en productos deshidratados y productos tipo salami únicamente.
- Nota 163: Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 3000 mg/kg.
- Nota 164: Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30 000 mg/kg.
- Nota 165: Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.
- Nota 166: Para pastas para untar a base de leche únicamente.
- Nota 167: Para productos deshidratados únicamente.
- Nota 168: Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(i)) únicamente. La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponina.
- Nota 169: Solamente para uso en las emulsiones a base de grasa para untar emparedados.
- Nota 171: Excluye la grasa de leche anhidra.
- Nota 174: Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).
- Nota 177: Sólo para uso en queso rebanado, desmenuzado o rallado.
- Nota 178: Expresado como ácido carmínico.
- Nota 180: Presentado como betacaroteno.
- Nota 181: Expresado como antocianina.
- Nota 182: Excepto para uso en la leche de coco.
- Nota 183: Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de chocolates [CODEX STAN 87-1981] sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.
- Nota 186: Sólo para uso en las harinas con aditivos.
- Nota 193: Solo para uso en pastas de crustáceos o de pescado.



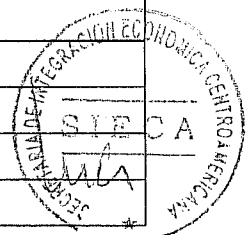
**ANEXO III
(NORMATIVO)**

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

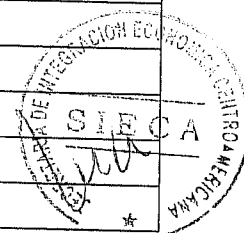
INS	ADITIVO
1420	Acetato de almidón
264	Acetato de Amónio
263	Acetato de calcio
262i	Acetato sódico
261	Acetatos de potasio
260	Ácido acético, glacial
400	Ácido algínico
300	Ácido ascórbico
330	Ácido cítrico
507	Ácido clorhídrico
315	Ácido eritórbico
297	Ácido fumárico
620	Ácido glutámico (L(+)-)
626	Ácido guanílico, 5'-
630	Ácido inosínico
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)
296	Ácido málico (DL-)
280	Ácido propiónico
1422	Adipato de dialmidón acetilado
406	Agar
1100	Alfa-amilasa (Aspergillus oryzae var.)
1100	Alfa-Amilasa (Bacillus Megaterium Expressed In Bacillus Subtilis)
1100	Alfa-Amilasa (Bacillus Stearothermophilus Expressed In Bacillus Subtilis)
1100	Alfa-Amilasa (Bacillus Stearothermophilus)
1100	Alfa-amilasa (Bacillus subtilis)
1100	Alfa-amilasa (Carbohidrasa) (Bacillus licheniformis)
457	Alfa-Ciclodextrina
407a	Alga Eucheuma elaborada (carragenina semi refinada)
403	Alginato de amonio
404	Alginato de calcio



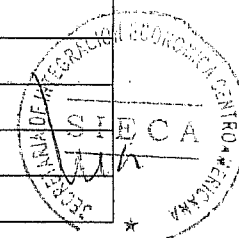
402	Alginato de potasio
401	Alginato de sodio
1451	Almidón acetilado oxidado
1403	Almidón blanqueado
1440	Almidón hidroxipropílico
1404	Almidón oxidado
1401	Almidones tratados con ácido
1402	Almidones tratados con bases
1405	Almidones tratados con enzimas
302	Ascorbato cálcico
303	Ascorbato de potasio
301	Ascorbato de sodio
1101iii	Bromelina (proteasas)
503ii	Carbonato ácido de amonio
504ii	Bicarbonato de magnesio
501ii	Carbonato ácido de potasio
500ii	Carbonato ácido de sodio
170i	Carbonato cálcico
504i	Carbonato de magnesio
501i	Carbonato de potasio
500i	Carbonato de sodio
503i	Carbonato de amonio
469	Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente
466	Carboximetilcelulosa sódica
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada
407	Carragenina y sus sales
460ii	Celulosa en polvo
460i	Celulosa microcristalina
380	Citrato de amonio
380	Citrato de triamónio
332i	Citrato dipotásico
331i	Citrato diácido sódico
332ii	Citrato tripotásico
331iii	Citrato trisódico
333	Citratos de calcio
333iii	Citrato tricálcico
140	Clorofilas



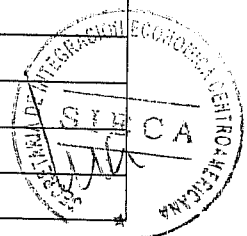
509	Cloruro cálcico
510	Cloruro de amonio
508	Cloruro de potasio
511	Cloruro de magnesio
150a	Color caramelo, clase I
424	Curdlan
1400	Dextrinas, almidón tostado, blanco y amarillo
625	Diglutamato magnésico, Di-L-
290	Anhídrido carbónico (Dióxido de carbono)
551	Dióxido de silicio (amorfo)
171	Dióxido de titanio
316	Eritorbato de sodio
968	Eritrithol
472a	Ésteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos
472c	Ésteres cítricos y grasos del glicerol
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol
462	Etil celulosa
467	Etilhidroxietilcelulosa
465	Metil Etil Celulosa (Etil Metil Celulosa)
1412	Fosfato de dialmidón
1414	Fosfato de dialmidón acetilado
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico
1410	Fosfato monoalmidón
365	Fumarato de sodio
458	Gamma-Ciclodextrina
422	Glicerol
578	Gluconato cálcico
580	Gluconato de Magnesio
577	Gluconato de Potasio
576	Gluconato sódico
575	Glucono-delta-lactona
623	Glutamato cálcico, Di-L-
624	Glutamato monoamónico
622	Glutamato monopotásico
621	Glutamato monosódico
414	Goma arábica



410	Goma de semillas de algarrobo
418	Goma gelan
412	Goma guar
416	Goma de karaya
417	Goma tara
413	Goma tragacanto
415	Goma xantana
629	Guanilato cálcico, 5'-
628	Guanilato dipotásico, 5'-
627	Guanilato disódico, 5'-
425	Harina de konjac
351i	Hidrogenomalato de potasio
350i	Hidrogenomalato de sodio
526	Hidróxido cálcico
527	Hidróxido de Amónio
528	Hidróxido de magnesio
525	Hidróxido de potasio
524	Hidróxido de sodio
463	Hidroxi propil celulosa
464	Hidroxi propil metilcelulosa
633	Inosinato cálcico, 5'-
632	Inosinato dipotásico, 5'-
631	Inosinato disódico, 5'-
1103	Invertasa (<i>S cerevisiae</i>)
953	Isomaltosa
964	Jarabe de poliglicitol
420ii	Jarabe de sorbitol
327	Lactato cálcico
328	Lactato de amónio
329	Lactato de magnésio
326	Lactato de potasio
325	Lactato de sodio
966	Lactitol
322i	Lecitina
1104	Lipasa (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)
1104	Lipasa (origen animal)
352ii	Malato cálcico



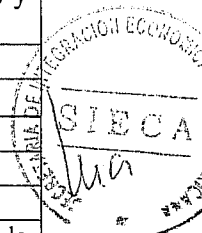
351ii	Malato de potásio
350ii	Malato sódico
965	Maltitol y jarabe de maltitol
421	Manitol
461	Metilcelulosa
471	Mono y diglicéridos
941	Nitrógeno
1450	Almidón octenil succinato sódico
1102	Oxidasa de glucosa
529	Óxido de calcio
530	Óxido de magnesio
942	Óxido nitroso
1101ii	Papaína
440	Pectinas (amidada y no amidada)
1200	Polidextrosa A y N
1202	Polivinilpirrolidona insoluble
944	Propano
282	Propionato cálcico
283	Propionato de potásio
281	Propionato de sodio
1204	Pululano
1101i	Proteasa (A oryzae var.)
634	Ribonucleótidos cálcicos, 5'-
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-
162	Rojo de remolacha
1001	Sales de Coline
470i	Sales de Ácidos Mirístico, Palmítico y Esteárico (con base de NH ₄ , Ca, K, Na)
470ii	Sales de ácido oléico (Ca, K, Na)
500iii	Sesquicarbonato de sodio
552	Silicato cálcico
559	Silicato de aluminio (caolín)
556	Silicato de calcio y aluminio (caolín) (sintético)
554	Silicato de aluminio y sodio
553i	Silicato de magnesio (sintético)
420i	Sorbitol
516	Sulfato cálcico
518	Sulfato de magnesio



515i, 515ii	Sulfato de potásio
514 i, 514ii	Sulfato de sodio
553iii	Talco
957	Taumatina
1518	Triacetina
967	Xilitol

Categorías de alimentos o productos alimenticios excluidos de las condiciones generales del Anexo III

Nº Cat. alim.	Categoría de alimento
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (simples)
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (simples), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas).
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (simple)
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (simples)
01.6.3	Queso de suero
01.6.6	Queso de proteínas del suero
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua
02.2.1.1	Mantequilla y mantequilla concentrada
04.1.1	Frutas frescas
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos similares
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos similares
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos
10.1	Huevos frescos
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo
10.2.2	Productos congelados a base de huevo
11.1	Azúcares refinados y en bruto
11.2	Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3
11.3	Soluciones y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3



11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)
11.5	Miel
12.1	Sal y sucedáneos de la sal
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias (solamente hierbas aromáticas)
13.1	Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños
14.1.1	Aguas
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao
14.2.3	Vinos de uva



ANEXO IV (NORMATIVO)

PROCEDIMIENTO PARA LA ACTUALIZACIÓN DE LOS LISTADOS DE ADITIVOS

1. INTRODUCCIÓN

Es necesario establecer los criterios de actualización de los listados de aditivos alimentarios permitidos en este reglamento. Su uso será evaluado considerando su seguridad, necesidad tecnológica y beneficio al consumidor. La evaluación deberá basarse en normas internacionales reconocidas como las del Codex Alimentarius y otras que sean aplicables.

La inclusión o exclusión de un aditivo o de una categoría de alimentos y la modificación de las cantidades de aditivos permitidos en este reglamento deberá ser considerada por la Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios (CCAA).

2. OBJETIVO

Establecer el procedimiento de la CCAA para mantener actualizada las listas de aditivos alimentarios del Reglamento Técnico Centroamericano. RTCA 67.04.54:10. Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

3. CAMPO DE APLICACIÓN

Este procedimiento aplica a la Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios.

4. DEFINICIONES

4.1 Actualización de los listados de aditivos: la inclusión, exclusión o la modificación de las condiciones, las especificaciones o las restricciones aplicables a la presencia de un aditivo del RTCA 67.04.54:10. Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

4.2 Actualización automática de los listados de aditivos: cuando en la norma general de aditivos del Codex Alimentarius se incluya, excluya o modifique un aditivo, la categoría o la cantidad permitida de un aditivo.

4.3 Actualización por solicitud de los listados de aditivos: Cuando basados en una normativa aplicable, un Estado Parte solicite la inclusión, exclusión o modificación de un aditivo, la categoría o la cantidad permitida de éste.

5. RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD

Es responsabilidad de la CCAA velar por que las actividades que se definen en este procedimiento sean implantadas y llevadas a cabo como se plantean.



6. PROCEDIMIENTO

6.1 Actualización automática de los listados de aditivos

6.1.1 El Coordinador de la CCAA debe actualizar los listados de este reglamento, cada vez que la Comisión del Codex Alimentarius realice la aprobación de las propuestas emanadas del Comité de Aditivos del Codex Alimentarius.

6.1.2 El Coordinador de la CCAA debe notificar a los otros Estados Parte de la actualización realizada en un plazo no mayor de 30 días calendario. El Coordinador de la CCAA debe enviar una copia a los demás países del reglamento actualizado para su aprobación, finalizado este proceso, se remite la modificación para su respectiva resolución COMIECO.

6.1.3 El aditivo podrá usarse a partir de la aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius, de conformidad con el numeral 4.2 (definiciones), del Anexo IV de este Reglamento, referido a la actualización automática de los listados de aditivos.

6.1.4 Cada Estado Parte por información y transparencia debe publicar esta modificación siguiendo el procedimiento nacional establecido.

6.2 Actualización por solicitud de los listados de aditivos

Cuando un aditivo sea incluido, excluido o modificado a solicitud de por lo menos un Estado Parte, presentando razones debidamente fundamentadas y respaldadas en estudios efectuados por organismos reconocidos internacionalmente (como FDA, CE u otros) o el estatus de aprobado por tales organismos.

El Representante del Estado parte interesado, presentará la solicitud al Coordinador de la CCAA, utilizando el formulario correspondiente y adjuntando la información que la respalde vía electrónica y física.

6.2.1 La información debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Especificaciones físico químicas del nuevo aditivo.
- b) Métodos de análisis.
- c) Estudios que demuestren su función tecnológica o estatus de aprobado por organismos reconocidos internacionalmente (como FDA, CE u otros) donde se detalle la función tecnológica del aditivo solicitado.
- d) Estudios toxicológicos aprobados y/o realizados por organismos reconocidos internacionalmente (como el FDA, CE u otros) y JECFA, efectuados al aditivo que demuestren la inocuidad del mismo.

6.2.2 El Coordinador de la CCAA distribuirá por vía electrónica la información a los demás representantes de los otros Estados parte.

6.2.3 La aprobación de las solicitudes de inclusión, exclusión y modificación será por unanimidad de los Estados parte en un plazo no mayor de 30 días hábiles. Esta podrá manifestarse por videoconferencia o por escrito.

6.2.4 En caso de que alguno de los Estados parte se oponga a la propuesta solicitada, debe presentar el sustento científico que respalde su posición, según lo establecido en numeral 6.2.1 del presente procedimiento.

6.2.5 El coordinador recibirá los documentos y agrupará las observaciones de los Estados Parte. Deliberará si hay acuerdo o no para la solicitud, en caso de que uno de los miembros se oponga intercederá indicándole la



posición del resto.

6.2.6 En caso de que no se llegue a un acuerdo no se podrá hacer la actualización en el listado. Por tanto el interesado, debe presentar nuevas fuentes técnicas para ser evaluada la solicitud.

6.2.7 El Coordinador de la CCAA debe utilizar el formulario para la presentación de propuestas de reformas de reglamentación técnica conforme a lo establecido en la Resolución COMIECO No. 162-2006.

6.2.8 Cada Estado Parte debe por información y transparencia, publicar esta modificación siguiendo el procedimiento nacional establecido.

6.2.9 En caso de alerta sanitaria derivada del uso de aditivos, el Coordinador de la CCAA o la autoridad sanitaria que reciba la alerta en primera instancia, debe estar en comunicación permanente e informar a las autoridades sanitarias de los Estados Parte del seguimiento de la alerta surgida.

FORMULARIO DE SOLICITUD DE ACTUALIZACIÓN DEL LISTADO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS:

COMISIÓN CENTROAMERICANA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS			
Solicitud de Actualización del Listado de Aditivos Alimentarios			
Fecha: / /		País solicitante:	
Tipo de solicitud:			
<input type="checkbox"/> Inclusión		<input type="checkbox"/> Exclusión	
		<input type="checkbox"/> Modificación	
Descripción			
Nombre del aditivo:			
Número de identificación INS, CAS, (CFR o E en ausencia de los anteriores)			
Formula química			
Funciones tecnológicas			
Categorías de alimentos a ser incluidos			
Nº de categoría de alimentos	Categoría de alimento	límite	Observaciones
Justificación de la propuesta (normativa internacional reconocida: [FDA, CE u otros] en la cual se basa la solicitud)			

-FINAL DEL REGLAMENTO TÉCNICO-



Artículo 2.- Rige a partir del 14 de noviembre de 2012.

Dado en la Presidencia de la República, a los dieciocho días del mes de junio del año dos mil doce.

PUBLÍQUESE.-

LAURA CHINCHILLA MIRANDA

ANABEL GONZÁLEZ CAMPABADAL
Ministra de Comercio Exterior

MAYI ANTILLÓN GUERRERO
Ministra de Economía, Industria y Comercio

DAISY MARÍA CORRALES DÍAZ
Ministra de Salud

1 vez.—O. C. N° 16485.—Solicitud N° 64509.—C-11519630.—(D37294-IN2012090772).