

Ministerio de Salud Pública

ASUNTO NRO. 39.-

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, **19 JUL 2016**

VISTO: la Resolución GMC N° 50/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;-----

RESULTANDO: I) que por la misma se aprobó el documento “Reglamento Técnico, Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería”;-----

II) que según lo establecido en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 del 1° de setiembre de 1995, por el cual los Estados partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;-----

CONSIDERANDO: I) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional la norma emanada del Grupo Mercado Común referida en el Visto, incorporando el Reglamento Técnico mencionado al

Decreto N° 315/994 del 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional);-----

II) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;-----

III) que dicha actualización contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;-----

IV) que la internalización de referencia, solicitada por el Departamento de Alimentos y Otros, de la División Evaluación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas Sanitarias;-----

V) que la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado no realiza objeciones respecto de la internacionalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;-----

VI) que se entiende pertinente su aprobación inmediata en tanto se han cumplido los objetivos oportunamente definidos, dándose las circunstancias adecuadas para ello, así como, la derogación específica de algunos Decretos, genéricamente de todos aquellos que se oponen al presente;-----

Ministerio de Salud Pública

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 de 12 de enero 1934 – Orgánica de Salud Pública-, y normas concordantes y complementarias;-----

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

D E C R E T A:

- Artículo 1°.- Incorpórase la Resolución GMC N° 50/97 del Grupo Común MERCOSUR “Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería” al Decreto N° 315/994 del 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional), que figura como Anexo y como parte integral del presente Decreto.-----
- Artículo 2°.- Derógase la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo 18, Sección 3 “Productos Panificados”, del citado Reglamento Bromatológico Nacional.-----
- Artículo 3°.- Derógase de la lista positiva de Aditivos Alimentarios, Anexo 11 del Artículo 3.5.2 del referido Reglamento, todos los ítems relativos a los productos de panificación y galletería.-----
- Artículo 4°.- Modificase el Artículo 18.3.53 del citado Reglamento el que quedará redactado de la siguiente forma:-----

“Artículo 18.3.53.- Los productos panificados comprendidos en la Sección 3, podrán ser agregados de los aditivos alimentarios autorizados en la Lista Positiva establecida en el Reglamento Técnico Mercosur”-----

Artículo 5.- Derógase Decreto N° 21/001 del 23 de enero de 2001, el que incorpora en forma parcial la Resolución Mercosur N° GMC 50/97, que aprobó la lista de “Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería”.-----

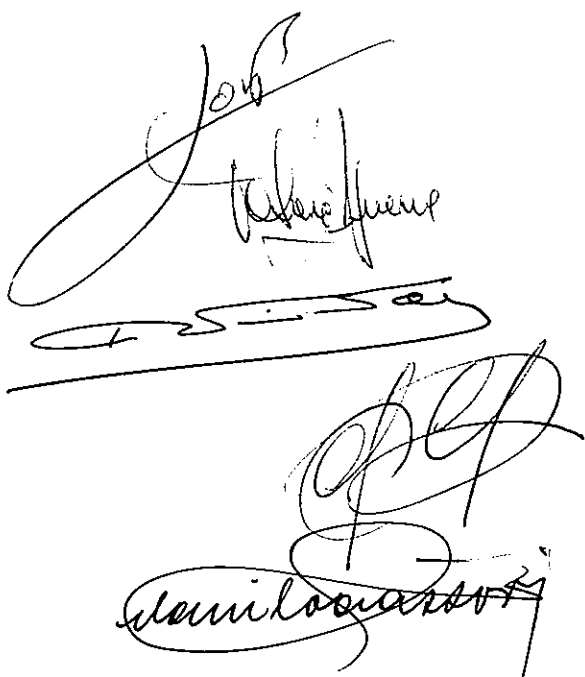
Artículo 6°.- Comuníquese, publíquese.-----

Decreto Interno N°

Decreto Poder Ejecutivo N°

Ref. N° 001-4604/2014.

/IDL/ST.



Handwritten signatures of officials, including a large signature at the top left and several others below it.



Handwritten signature of Tabaré Vázquez, President of the Republic, with the text: DR. TABARÉ VÁZQUEZ, Presidente de la República, Período 2015 - 2020.

MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97

**REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU
CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7:
PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 62/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que es necesario fijar la asignación de aditivos a la categoría 7, Productos de panificación y galletería.

Que la armonización del Reglamento Técnico tenderá a eliminar los obstáculos que generen diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

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

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE**

Art.1 - Aprobar el "Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería" que consta como Anexo, en español y portugués, y forma parte de la presente Resolución.

Art.2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución por intermedio de los siguientes organismos:

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social.

ANMAT - INAL (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.). Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

Brasil:

Ministério da Saúde (MS)./ Secretaria de Vigilância Sanitária

Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAA)

Paraguay

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

Uruguay

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LA TU)

Art 3 - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 13/VI/98.

XXVIII GMC - Montevideo 13/XII/97

44

ANEXO		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN y GALLETERÍA		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
7.1. PANES listos para consumo y semilistos.		
7.1.1. Panes con levadura		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	2,0 (como P2O5)
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336 i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2,0 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa

[Handwritten signatures and initials]

Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.1. PANES listos para consumo y semilistos.		
7.1.1. Panes con levadura		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sorbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0.1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0.1 como ác. sórbico
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs

[Handwritten signatures and initials]

Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.1. PANES listos para consumo y semilistos.		
7.1.1. Panes con levadura		
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
MEJORADOR DE LA HARINA		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dioxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO ₂)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO ₂)
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs

[Handwritten signatures and initials]

ANEXO		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN y GALLETERÍA		
Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.2. Panes con leudantes químicos		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
334	Ácido tartárico	qs
338	Ácido fosfórico	0,5
		2,0 (como P2O5)
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
335i	Sodio-(mono) Tartrato	qs
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336 i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
304	Ascorbil Palmitato	qs
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,02 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,05 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,01 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,02 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		

[Handwritten signatures and marks]

49

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.2. Panes con leudantes químicos		
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sorbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0

[Handwritten signatures and initials]

Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.1. PANES listos para consumo y semilistos		
7.1.2. Panes con leudantes químicos		
MEJORADOR DE LA HARINA		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dioxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteina	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
LEUDANTE QUIMICO		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Alumino y sodio fosfato acido	0,1 (como Al)

AN07PANI.XLS-7.1.2
 MAV 261197 - 25/06/1997

[Handwritten signatures and initials] 6/20

ANEXO		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN y GALLETERÍA		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	0,2
338	Ácido fosfórico	2.0 (como P2O5)
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336 i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2,0 (como P2O5)
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2,5 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil-Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa

[Handwritten signatures and initials]

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,02
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
122	Azorubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,02
132	Indigotina, Carmín de Indigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,02
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)	0,001
171	Dióxido de Titanio	qs
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs

[Handwritten signatures and initials]

Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no		
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs

Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES		
7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no		
MEJORADOR DE LA HARINA		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dioxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
1520	Propilenglicol	0,15
LEUDANTE QUIMICO		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Alumino y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)





ANEXO		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN y GALLETERÍA		
Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura).		
ACIDULANTE (en solución de rociado)		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido Tartárico	0,5
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2,0 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE / SABORIZANTE		

Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCIÓN / Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura).		
COLORANTE		
100	Curcuma/Curcumina (como curcumina)	0.02
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocú/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)	0,001
CONSERVADOR (en solución de rociado)		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sorbico	0.2
201	Sodio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0.2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0.3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0.5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0.5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	1.0
492	Sorbitan Triestearato	1.0
494	Sorbitan Monooleato	1.0
495	Sorbitan Monopalmitato	1.0

10
53

Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura).		
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
MEJORADOR DE LA HARINA		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dioxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs

Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCION / Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura).		
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
1520	Propilenglicol	qs
		0,15

1-
SU

ANEXO		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN y GALLETERÍA		
Aditivo:		
Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido tartárico	0.5
355	Acido adípico	0.2
338	Acido fosfórico	2.0 (como P2O5)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0.5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0.5
336 i	Potasio Tartrato Acido	0.5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0.5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0.5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2.0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfat	2.0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2.0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2.0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2.0 (como P2O5)
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico	2.5 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa

138

Aditivo:		
Número	Aditivo:	Aditivo:
INS	FUNCION / Nombre	Concentración máxima g/100g
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,02
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
122	Azorubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,02
132	Indigotina, Carmin de Indigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,02
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)	0,001
171	Dióxido de Titanio	qs
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sorbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico

171
55

Aditivo: Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilén(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilén (20) Sorbitán Monolaurato	0,3
433	Polioxietilén (20) Sorbitán Monooleato	0,3
434	Polioxietilén (20) Sorbitán Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	0,3
436	Polioxietilén (20) Sorbitán Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	1,0
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
ESPELANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilén(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilén (20) Sorbitán Monolaurato	0,3
433	Polioxietilén (20) Sorbitán Monooleato	0,3
434	Polioxietilén (20) Sorbitán Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	0,3
436	Polioxietilén (20) Sorbitán Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0,5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	1,0
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0

[Handwritten signatures and initials]

122

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
MEJORADOR DE LA HARINA		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dioxido, Anhídrido Sulfuroso	0.005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0.005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0.005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0.005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0.005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0.005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0.005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0.005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0.005 (como SO2)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0.14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0.14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0.15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0.15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0.006
1101i	Proteasa	qs
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
903	Cera Carnauba	0,001
IGELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
1520	Propilenglicol	0,15

12-
56

Número	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)		
LEUDANTE QUIMICO		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio. Ortofosfato (mono) cálcico	2.0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2.0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2.0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2.0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2.0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2.0 (como P2O5)
541i	Alumino y sodio fosfato ácido	0,1(como Al)

[Handwritten signatures and initials]

ANEXO		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN y GALLETERÍA		
Aditivo: Número :	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
INS		
7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
7.3.3. Mezclas para preparar productos de repostería		
Se admiten las mismas funciones que para 7.3.2, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo, preparado según las instrucciones del fabricante, responda a lo establecido para dicha categoría. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:		
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,5 (como P2O5)

Handwritten signatures and initials, including a large signature on the left and initials 'HP' and another signature on the right.