

Ministerio de Salud Pública

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 AGO. 2026

VISTO: lo dispuesto en el Decreto N° 96/024, de 4 de abril de 2024, mediante el cual se incorporaron al ordenamiento jurídico nacional las Resoluciones GMC N° 14/2023 y N° 15/2023 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;--

RESULTANDO: I) que la experiencia recogida en la aplicación del mismo hace necesaria la realización de ajustes que permitan mantener la coherencia del ordenamiento jurídico vigente en materia de identidad, calidad y aditivos de productos lácteos;-----

II) que debe asegurarse la compatibilidad de la normativa interna con las prácticas y recomendaciones dispuestas en el ámbito del MERCOSUR;-----

III) que en ocasión de la adopción de las Resoluciones referidas del GMC del Mercosur mediante el Decreto N° 96/024, de 4 de abril de 2024, se dispuso la derogación de diversos decretos que oportunamente habían incorporado Resoluciones del Grupo Mercado Común del Mercosur al Reglamento Bromatológico Nacional, circunstancia que torna necesario adoptar las medidas pertinentes para asegurar la adecuada sistematización y armonización del marco normativo vigente;-----

IV) que corresponde reincorporar al ordenamiento nacional las Resoluciones GMC referidas, de forma clara y precisa, acorde a los compromisos asumidos en el ámbito del MERCOSUR;-----

CONSIDERANDO: I) que debe sustituirse íntegramente el Decreto N° 96/024, de 4 de abril de 2024, con el fin de otorgar y garantizar mayor seguridad jurídica, evitando interpretaciones divergentes;-----

II) que corresponde restablecer la vigencia de los decretos derogados en el artículo 3° del Decreto N° 96/024, de 4 de abril

de 2024, de forma de mantener la plena validez de las referencias técnicas contenidas en los mismos;-----

III) que en consecuencia, resulta necesario actualizar la normativa nacional a los estándares internacionales y regionales, incorporando las mejores prácticas y recomendaciones dispuestas en el ámbito del MERCOSUR;-----

ATENTO: a lo expuesto precedentemente y lo dispuesto por el artículo 168 de la Constitución de la República, la Ley Orgánica del Ministerio de Salud Pública N° 9.202, de 12 de enero de 1934, el Decreto N° 96/024 de fecha 4 de abril de 2024, normas concordantes y complementarias;-----

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

D E C R E T A:

Artículo 1°.- Revócase el Decreto N° 96/024, de 4 de abril de 2024, restableciéndose la vigencia de los Decretos N° 163/009, de 30 de marzo de 2009, 393/011, de 14 de noviembre de 2011, 204/011, de 6 de junio de 2011, 173/011, de 16 de mayo de 2011, 202/011, de 6 de junio de 2011, 195/011, de 31 de mayo de 2011, 121/012 de 16 de abril de 2012, 347/011, de 28 de setiembre de 2011, 196/011, de 31 de mayo de 2011, 122/012, de 16 de abril de 2012, 194/011, de 31 de mayo de 2011, 330/999, de 19 de octubre de 1999, 328/999, de 19 de octubre de 1999, 331/999, de 19 de octubre de 1999 y 328/018, de 15 de octubre de 2018.-----

Artículo 2°.- Adóptanse, a partir del 4 de abril de 2024, las Resoluciones GMC 014/2023 y 015/2023 del MERCOSUR, por las que se aprueban el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre uso de almidones en quesos de muy alta humedad" y el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos Alimentarios y Coadyuvantes de Tecnología para la Categoría de Alimentos 1. Productos Lácteos, subcategorías Leche en Polvo y Crema en Polvo, Leches Fermentadas y Quesos" (modificación de las Resoluciones GMC N° 79/ 94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 34/96, 42/96, 78/96,

Ministerio de Salud Pública

81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 145/96, 01/97, 47/97, 48/97 y 07/18), respectivamente.-----

Artículo 3°.- Incorpóranse al Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994, de 5 de julio de 1994), las referidas Resoluciones N° 014/2023 y 015/2023 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR. -----

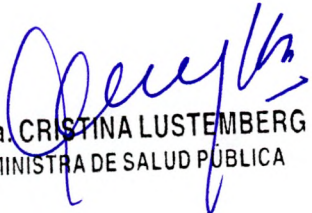
Artículo 4°.- Comuníquese. Cumplido, archívese.-----

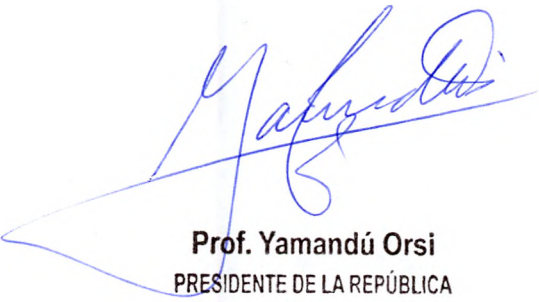
Decreto Interno N°

Decreto del Poder Ejecutivo N°

Ref. N° 001-1-3505-2025

MJB


Dra. CRISTINA LUSTEMBERG
MINISTRA DE SALUD PÚBLICA


Prof. Yamandú Orsi
PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA


MARIO LUBETKIN


ALFREDO FRATTI


GABRIEL ODDONE


FERNANDA CARDONA

Dr. Cristoforo Lustberg
Ministero della Sanità

[Signature]
Dr. Cristoforo Lustberg
Ministero della Sanità

ALFREDO FRATTI

MARIO LUBETKIN

[Signature]

PRIMA

FERNANDO CARDONE



MERCOSUR/GMC/RES. N° 14/23

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE USO DE ALMIDONES EN
QUESOS DE MUY ALTA HUMEDAD**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 106/94, 38/98 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la armonización de los reglamentos técnicos tiene el objetivo de facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR.

Que los Estados Partes acordaron armonizar el permiso de uso de almidones en quesos con humedad mayor o igual a 55,0 g/100 g que no adoptan su propia forma.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre uso de almidones en quesos de muy alta humedad" que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán, en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3), los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 29/XII/2023.

LX GMC EXT. - Puerto Iguazú, 02/VII/23.

ANEXO

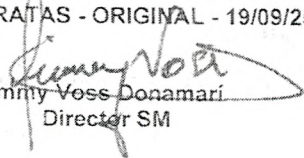
REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE USO DE ALMIDONES EN QUESOS DE MUY ALTA HUMEDAD

Se permite el uso de almidones y almidones modificados como ingredientes opcionales en quesos de humedad mayor o igual a 55,0 g/100 g, tratados térmicamente y que adoptan la forma del envase o envoltura que los contiene al momento del envasado, en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.

53
C
AKV



SECRETARIA DEL MERCOSUR
FE DE ERRATAS - ORIGINAL - 19/09/25


Jimmy Voss Donamari
Director SM



MERCOSUR/GMC/RES. N° 15/23

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE
ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA PARA
LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 1. PRODUCTOS LÁCTEOS,
SUBCATEGORÍAS LECHE EN POLVO Y CREMA EN POLVO; LECHE
FERMENTADAS Y QUESOS
(MODIFICACIÓN DE LAS RESOLUCIONES GMC N° 79/94, 29/96, 30/96,
31/96, 32/96, 34/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 145/96,
01/97, 47/97, 48/97 y 07/18)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 34/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 145/96, 01/97, 47/97, 48/97, 38/98, 45/17 y 07/18 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la armonización de los reglamentos técnicos tiene el objetivo de facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR.

Que los Estados Partes coincidieron en la conveniencia de contar con un Reglamento Técnico MERCOSUR específico de asignación de aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología para productos lácteos armonizados en el ámbito del MERCOSUR.

Que resulta necesario modificar los patrones de identidad y calidad sobre productos lácteos armonizados en el MERCOSUR en los puntos sobre aditivos y coadyuvantes de tecnología.

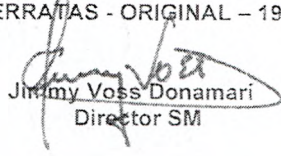
Que es necesario actualizar la asignación de aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología para los productos lácteos, con el fin de adecuar la reglamentación a los avances tecnológicos y a la normativa internacional de referencia.

Que los Estados Partes acordaron armonizar la asignación de aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnologías a productos lácteos cuyos patrones de identidad y calidad no se encuentran armonizados en el ámbito del MERCOSUR.

Que los Estados Partes coincidieron en la conveniencia de aprobar la asignación de aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología para leche en polvo, crema en polvo, leches fermentadas y quesos en una primera etapa, la cual se complementará a medida que se acuerde la asignación de aditivos a otros productos lácteos.



SECRETARIA DEL MERCOSUR
FE DE ERRATAS - ORIGINAL - 19/09/25


Jimmy Voss Donamari
Director SM



**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos Alimentarios y Coadyuvantes de Tecnología para la Categoría de Alimentos 1. Productos Lácteos, subcategorías Leche en Polvo y Crema en Polvo; Leches Fermentadas y Quesos", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los aditivos alimentarios con autorización de uso temporario referidos en la Parte III del Anexo de la presente Resolución podrán ser utilizados, en las condiciones allí establecidas, por un plazo de 18 meses contados a partir de la incorporación al ordenamiento jurídico nacional de cada Estado Parte.

Art. 3 - Sustituir el texto del numeral 5 del anexo de las Resoluciones GMC N° 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 34/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 145/96, 01/97, 47/97, 48/97 y 07/18, que quedará redactado de la siguiente manera:

"5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

5.1. ADITIVOS

El uso de aditivos se regirá por lo establecido el Reglamento Técnico MERCOSUR específico sobre Asignación de Aditivos y Coadyuvantes de Tecnología para la Categoría de Alimentos 1. Productos Lácteos.

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

El uso de coadyuvantes de tecnología se regirá por lo establecido el Reglamento Técnico MERCOSUR específico sobre Asignación de Aditivos y Coadyuvantes de Tecnología para la Categoría de Alimentos 1. Productos Lácteos."

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

Art. 5 - Los Estados Partes indicarán, en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3), los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 6 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 29/XII/2023.

LX GMC EXT. - Puerto Iguazú, 02/VIII/23.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 1. PRODUCTOS LÁCTEOS, SUBCATEGORÍAS LECHE EN POLVO Y CREMA EN POLVO; LECHE FERMENTADAS Y QUESOS

1. Para los fines del presente Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) se adoptan las siguientes categorías de alimentos y descripciones:

01.1 Leche en polvo y crema en polvo

Se entiende por leches en polvo a los productos que se obtienen por deshidratación de la leche de especies animales de consumo autorizado. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse mediante procesos tecnológicos adecuados, siempre que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.

Se entiende por cremas (nata) en polvo a los productos que se obtienen por deshidratación de la crema de leche de especies animales de consumo autorizado. El contenido de grasa y/o proteínas y/u otros componentes de la leche podrán ajustarse mediante procesos tecnológicos adecuados.

01.2 Leches fermentadas

Se entiende por leches fermentadas los productos, adicionados o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, provenientes de especies animales de consumo autorizado, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

El contenido de grasa y/o proteínas y/u otros componentes de la leche se ajustarán conforme lo requieran los requisitos de composición estipulados.

01.2.1 Leches fermentadas sin adiciones

Se entiende por leches fermentadas sin adiciones las que contienen únicamente ingredientes lácteos en su formulación, a excepción de los aditivos permitidos.

Ejemplos de estos productos son: yogur, leche fermentada o cultivada, leche acidófila o acidofilada, kefir, kumys, cuajada.

01.2.2 Leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas y/o con agregados

Se entiende por leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas y/o con agregados las que contienen, además de ingredientes lácteos, azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes) y/o almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o sustancias aromatizantes/saborizantes y/o contengan en su formulación otros ingredientes no lácteos, agregados antes, durante o después de la fermentación.

Ejemplos de estos productos son: yogur endulzado sabor a frutilla, leche fermentada o cultivada endulzada, yogur con duraznos, leche fermentada o cultivada con coco.

01.3 Quesos

Se entiende por queso el producto que se obtiene por:

- (a) coagulación total o parcial de la leche, leche descremada, leche parcialmente descremada, crema, crema de suero o suero de manteca, suero de quesos o de cualquier combinación de estas materias primas, todas ellas provenientes de especies animales de consumo autorizado, mediante la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, con separación parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación, respetando el principio de que la elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea (especialmente la porción de caseína), con o sin agregado de especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias. El contenido de proteína del queso deberá ser superior al de la mezcla de los ingredientes lácteos ya mencionados en base a la cual se elaboró el queso; y/o
- (b) técnicas de elaboración que comportan la coagulación de la proteína de la leche y/o de productos obtenidos de la leche que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado (a).

Se entiende por superficie del queso (incluyendo la corteza) a la parte externa del queso entero, independientemente de que se haya formado o no una corteza. También se incluye en esta definición de superficie, a la capa externa del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

La corteza es una capa semicerrada con un contenido inferior de humedad, luego del proceso de moldeado seguido del inicio del proceso de estacionamiento o maduración previo a su consumo, en entornos naturales o si ello es posible, en entornos donde la humedad y/o composición de la atmósfera están controladas.

La corteza así constituida tiene la misma composición que la parte interna del queso al comienzo de proceso de estacionamiento o maduración.

La formación de la corteza, en muchos casos, se inicia en el proceso de salado en salmuera. La corteza adquiere sucesivamente una composición ligeramente distinta de la del interior del queso y muchas veces presenta un sabor más amargo debido a la influencia de la concentración de sal en la salmuera, del oxígeno, de la deshidratación local y de otras reacciones.

Durante este proceso, la corteza del queso puede ser sometida a tratamientos o puede ser colonizada por cultivos de microorganismos deseables, como por el *Penicillium candidum* o *Brevibacterium linens*. En estos casos, la capa resultante forma parte de la corteza comestible de los quesos.

En otros casos, los quesos no presentan corteza porque suelen madurarse usando una película de protección para regular el contenido de humedad del queso y protegerlo contra microorganismos.

La parte externa de estos quesos no forma una corteza con un contenido inferior de humedad, aunque la influencia de la luz puede causar algunas diferencias con la parte interna. Previo a su envasado, las películas de protección se retiran, por lo que no están presentes en el producto que se ofrece al consumidor.

01.3.1 Quesos no sometidos a maduración, incluyendo los quesos frescos

Se entiende por quesos no madurados (incluidos los quesos frescos) los productos que están listos para el consumo poco después de su fabricación.

Ejemplos de estos productos son: minas frescal, masa para elaborar mozzarella, mozzarella u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos no sometidos a maduración. Los quesos no madurados no contemplados en estos ejemplos serán encuadrados en esta categoría para la asignación de sus respectivos aditivos.

01.3.2 Quesos madurados, incluyendo los madurados por mohos

Se entiende por quesos madurados los productos que no están listos para el consumo poco después de la fabricación, sino que deben mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión.

Ejemplos de estos productos son: danbo, danbo de uso industrial, mozzarella estabilizada/madurada por un plazo no menor a quince (15) días, prato, prato de uso industrial, pategrás sandwich, pategrás sandwich de uso industrial, tandil, tandil de uso industrial, tybo, tybo de uso industrial, tybo sandwich, tilsit, tilsit de uso industrial, parmesano, parmesão, reggiano, reggianito, sbrinz u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos sometidos a maduración. Los quesos madurados no contemplados en estos ejemplos serán encuadrados en esta categoría para la asignación de sus respectivos aditivos.

Se entiende por quesos madurados por mohos los productos en los que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.

Ejemplos de estos productos son: azul u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos madurados por mohos. Los quesos madurados por mohos no contemplados en estos ejemplos serán encuadrados en esta categoría para la asignación de sus respectivos aditivos.

01.3.3 Quesos de suero

Se entiende por quesos de suero los productos sólidos, semisólidos o blandos, obtenidos principalmente por medio de uno de los siguientes procesos:

- (1) la concentración de suero y el moldeo del suero concentrado.
- (2) la coagulación térmica del suero con la adición de ácido o sin ella.

El proceso también puede incluir la adición de leche, crema u otras materias primas de origen lácteo.

La proporción de proteína de suero a caseína en el producto obtenido por medio de la coagulación del suero deberá ser claramente más alta que la de la leche.

El producto obtenido por medio de la coagulación del suero podrá estar madurado o no.

Ejemplos de estos productos son: ricotta u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos de suero. Los quesos de suero no contemplados en estos ejemplos serán encuadrados en esta categoría para la asignación de sus respectivos aditivos.

01.3.4 Quesos procesados o fundidos, incluyendo quesos en polvo

Se entiende por quesos procesados o fundidos los productos que se obtienen por el desmenuzado, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias.

El queso constituye el ingrediente lácteo preponderante en la base láctea.

Ejemplos de estos productos son: requesón, queso procesado o fundido, queso procesado o fundido UAT (UHT) u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos procesados o fundidos. Los quesos procesados o fundidos no contemplados en estos ejemplos serán encuadrados en esta categoría para la asignación de sus respectivos aditivos.

Se entiende por quesos en polvo, incluyendo el queso procesado o fundido en polvo, los productos obtenidos por desmenuzado, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo, seguidos de

deshidratación de la mezcla mediante un proceso tecnológicamente adecuado, con o sin adición de especias, condimentos u otras sustancias alimenticias. El queso constituye el ingrediente lácteo preponderante en la base láctea.

Ejemplos de estos productos son: queso en polvo, queso procesado o fundido en polvo u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos procesados o fundidos en polvo. Los quesos procesados o fundidos en polvo no contemplados en estos ejemplos serán encuadrados en esta categoría para la asignación de sus respectivos aditivos.

2. Las descripciones incluídas en el numeral 1 se realizan exclusivamente para fines de la asignación de aditivos y coadyuvantes de tecnología y no incluyen las características físicas, químicas, microbiológicas, sensoriales o de otra índole que definen la identidad y calidad de cada producto en particular.
3. Un aditivo no contemplado o limitado en la Parte I del presente RTM podrá utilizarse en el queso en polvo cuando éste se destina exclusivamente para la preparación de otro alimento siempre que se cumpla con la asignación de aditivos, funciones y límites máximos de uso admitidos para el alimento final elaborado. Estos productos deberán indicar en el rótulo la expresión "uso industrial exclusivo".
4. En la Parte I del presente RTM se incluye la asignación de aditivos alimentarios, sus funciones y concentraciones máximas de uso para la categoría de alimentos 1. Productos Lácteos, subcategorías 01.1 Leche en polvo y Crema en polvo, 01.2 Leches Fermentadas y 01.3 Quesos.
5. En la Parte II del presente RTM se incluyen los coadyuvantes de tecnología autorizados y sus condiciones de uso para la categoría de alimentos 1. Productos Lácteos, subcategorías 01.1 Leche en polvo y Crema en polvo, 01.2 Leches Fermentadas y 01.3 Quesos.
6. Los coadyuvantes de tecnología listados en la Parte II del presente RTM son los que pueden ser utilizados en la elaboración y/o envasado del producto final. Se excluye expresamente del listado de la Parte II los coadyuvantes de tecnología utilizados para la fabricación de ingredientes, aditivos y otras materias primas que eventualmente pueden estar presentes como residuos en concentraciones que no ejerzan ninguna función tecnológica en el producto final.
7. En la Parte III del presente RTM están listados los aditivos alimentarios y sus condiciones de uso para las categorías de alimentos indicadas, previstos en la Resolución GMC N° 79/94, los cuales no estarán permitidos luego de 18 meses contados a partir de la incorporación del presente RTM al ordenamiento jurídico nacional de cada Estado Parte.

PARTE I

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, FUNCIONES Y LÍMITES MÁXIMOS AUTORIZADOS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 1. PRODUCTOS LÁCTEOS, SUBCATEGORÍAS LECHE EN POLVO Y CREMA EN POLVO, LECHE FERMENTADAS Y QUESOS

01. Productos Lácteos			
01.1 Leche en polvo y crema (nata) en polvo			
ANTIOXIDANTES			
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
300	Ácido ascórbico, L-	0,05 solos o combinados, expresados como ácido ascórbico	
301	Ascorbato de sodio		
304	Palmitato de ascorbilo		
307a	Tocoferol d-α-	0,02 solos o combinados, expresados como tocoferoles totales	
307b	Tocoferol concentrado, mezcla		
307c	Tocoferol, dl-α-		
ANTIHUMECTANTES/ANTIAGLUTINANTES			
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
170 (i)	Carbonato de calcio	1, solos o combinados	Solo para leches en polvo destinada a máquinas de venta automáticas y/o cuando estuvieran envasadas en envases mayores a 20 kg.
341 (iii)	Fosfato tricálcico		
343 (iii)	Fosfatos trimagnésico		
504 (i)	Carbonato de magnesio		
530	Óxido de magnesio		
551	Dióxido de silicio amorfo		
552	Silicato de calcio		
553 (i)	Silicato de magnesio		
EMULSIONANTES			
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
322 (i)	Lecitina	0,5	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	0,25	Solamente para crema en polvo
		2,5	
ESTABILIZANTES			
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
331 (i)	Citrato diácido de sodio	0,5 solos o combinados, expresados como ácido cítrico	Solo para leches en polvo que serán reconstituidas total o parcialmente a temperaturas mayores de 50°C y/o que serán sometidas a tratamientos térmicos enérgicos (Ultra alta temperatura, esterilización industrial, solubilización con vapor) en forma directa o como ingrediente de otro alimento.
331 (iii)	Citrato trisódico		
332 (i)	Citrato diácido de potasio		
332 (ii)	Citrato tripotásico		
339 (i)	Ortofosfato monosódico		Solo para leches en polvo

339 (ii)	Hidrogenofosfato disódico	0,25, solos o combinados, expresados en P_2O_5	que serán reconstituidas total o parcialmente a temperaturas mayores de 50°C y/o que serán sometidas a tratamientos térmicos enérgicos (Ultra alta temperatura, esterilización industrial, solubilización con vapor) en forma directa o como ingrediente de otro alimento.
339 (iii)	Fosfato trisódico		
340 (i)	Fosfato diácido de potasio		
340 (ii)	Hidrogenofosfato dipotásico		
340 (iii)	Fosfato tripotásico		
341 (i)	Fosfato diácido de calcio		
341 (ii)	Hidrogenofosfato dicálcico		
341 (iii)	Fosfato tricálcico		
342 (i)	Fosfatos diácido de amonio		
342 (ii)	Hidrogenofosfato diamónico		
343 (i)	Fosfato diácido de magnesio		
343 (ii)	Hidrogenofosfato de magnesio		
343 (iii)	Fosfatos trimagnésico		
450 (i)	Difosfato disódico		
450 (ii)	Difosfato trisódico		
450 (iii)	Difosfato tetrasódico		
450 (v)	Difosfato tetrapotásico		
450 (vi)	Difosfato dicálcico		
450 (vii)	Difosfato diácido de calcio		
450 (ix)	Difosfato diácido de magnesio		
451 (i)	Trifosfato pentasódico		
451 (ii)	Trifosfato pentapotásico		
452 (i)	Polifosfato de sodio		
452 (ii)	Polifosfato de potasio		
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio		
452 (iv)	Polifosfatos de calcio		
452 (v)	Polifosfatos de amonio		

REGULADORES DE ACIDEZ

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
339 (i)	Ortofosfato monosódico	0,25, solos o combinados, expresados en P_2O_5	Solamente para crema en polvo
339 (ii)	Hidrogenofosfato disódico		
339 (iii)	Fosfato trisódico		
340 (i)	Fosfato diácido de potasio		
340 (ii)	Hidrogenofosfato dipotásico		
340 (iii)	Fosfato tripotásico		
341 (i)	Fosfato diácido de calcio		
341 (ii)	Hidrogenofosfato dicálcico		
341 (iii)	Fosfato tricálcico		
342 (i)	Fosfatos diácido de amonio		
342 (ii)	Hidrogenofosfato diamónico		
343 (i)	Fosfato diácido de magnesio		
343 (ii)	Hidrogenofosfato de magnesio		
343 (iii)	Fosfatos trimagnésico		
450 (i)	Difosfato disódico		
450 (ii)	Difosfato trisódico		
450 (iii)	Difosfato tetrasódico		
450 (v)	Difosfato tetrapotásico		
450 (vi)	Difosfato dicálcico		

450 (vii)	Difosfato diácido de calcio		
450 (ix)	Difosfato diácido de magnesio		
451 (i)	Trifosfato pentasódico		
451 (ii)	Trifosfato pentapotásico		
452 (i)	Polifosfato de sodio		
452 (ii)	Polifosfato de potasio		
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio		
452 (iv)	Polifosfatos de calcio		
452 (v)	Polifosfatos de amonio		
500 (i)	Carbonato de sodio	0,05, solos o combinados, expresados como sustancias anhidras	Solamente para crema en polvo
501 (i)	Carbonato de potasio		
526	Hidróxido de calcio	Quantum satis	Solamente para crema en polvo

01.2 Leches Fermentadas

01.2.1 Leches fermentadas sin adiciones

ESTABILIZANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
331 (iii)	Citrato trisódico	0,05	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	0,5	

ESPESESANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
400	Ácido alginico	0,5 solos o combinados	Solo para leches fermentadas descremadas
401	Alginato de sodio		
402	Alginato de potasio		
403	Alginato de amonio		
404	Alginato de calcio		
405	Alginato de propilenglicol		
406	Agar		
407	Carragenina		
410	Goma de semillas de algarrobo		
412	Goma guar		
413	Goma tragacanto		
414	Goma arábica (Goma de acacia)		
415	Goma xantana		
416	Goma karaya		
417	Goma tara		
418	Goma gellan		
425	Goma konjac		
427	Goma cassia	0,25	
428	Gelatina	1,0 solos o combinados	
440	Pectinas		
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)		

461	Metilcelulosa	0,5 solos o combinados	
463	Hidroxipropilcelulosa		
464	Hidroxipropilmetilcelulosa		
465	Metiletilcelulosa		
466	Carboximetilcelulosa sódica		

01.2.2 Leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas y/o con agregados

ACIDULANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Quantum satis	
296	Ácido málico DL-	Quantum satis	
330	Ácido cítrico	Quantum satis	
334	Ácido tartárico, L (-)-	0,5	

AROMATIZANTES/SABORIZANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
Todos los aromatizantes autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes, excepto sabor a leche, crema de leche o láctico		Quantum satis	

COLORANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
100 (i)	Curcumina	0,008	
101 (i)	Riboflavina, sintéticas	0,003, solos o combinados	
101 (ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio		
110	Amarillo ocazo FCF	0,005	
120	Carmines	0,01 como ácido carminico	
122	Azorrubina (Carmoisina)	0,005	
124	Ponceau 4R (Rojo de Cochinilla A)	0,005	
129	Rojo Allura AC	0,005	
132	Indigotina (Carmin de Indigo)	0,005	
133	Azul Brillante FCF	0,005	
140	Clorofilas	Quantum satis	
141 (i)	Clorofilas, complejos cúpricos	0,005	
141 (ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio	0,005	
143	Verde sólido FCF	0,005	
150a	Caramelo I. Caramelo puro	Quantum satis	
150b	Caramelo II. Caramelo al sulfito	0,05	
150c	Caramelo III. Caramelo al amoníaco	0,05	
150d	Caramelo IV. Caramelo al sulfito amónico	0,05	
160a(ii)	Beta-carotenos, vegetales	0,005	

160a(iii)	Beta-carotenos de Blakeslea trispora	0,005	
160b (i)	Extractos de annato, base de bixina	0,002, como bixina	
160b (ii)	Extractos de annato, base de norbixina	0,002, como norbixina	
162	Rojo remolacha, betaína	Quantum satis	
163 (ii)	Extracto de piel de uva	0,01	
163 (iii)	Extracto de grosella negra	0,01	
183	Azul jenipapo (genipina-glicina)	0,03	

ESTABILIZANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
331 (iii)	Citrato trisódico	0,05	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	0,5	

ESPESENTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
400	Ácido alginico	0,5, solos o combinados	
401	Alginato de sodio		
402	Alginato de potasio		
403	Alginato de amonio		
404	Alginato de calcio		
405	Alginato de propilenglicol		
406	Agar		
407	Carragenina		
410	Goma de semillas de algarrobo		
412	Goma guar		
413	Goma tragacanto		
414	Goma arábica (Goma de acacia)		
415	Goma xantana		
416	Goma karaya		
417	Goma tara		
418	Goma gellan		
425	Goma konjac		
427	Goma cassia	0,25	
428	Gelatina	1,0 solos o combinados	
440	Pectinas		
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	0,5, solos o combinados	
461	Metilcelulosa		
463	Hidroxipropilcelulosa		
464	Hidroxipropilmetilcelulosa		
465	Metiletilcelulosa		
466	Carboximetilcelulosa sódica		

01.3 Quesos

01.3.1 Quesos no sometidos a maduración, incluyendo los quesos frescos

ANTIOXIDANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
300	Ácido ascórbico, L-	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100 g que adoptan la forma del envase o envoltura que los contiene al momento del envasado.
301	Ascorbato de sodio	Quantum satis	
302	Ascorbato de calcio	Quantum satis	
304	Palmitato de ascorbilo	0,05, solos o combinados, como estearato de ascorbilo	
305	Estearato de ascorbilo		
307a	D-α-Tocoferol	0,02, solos o combinados, expresados como tocoferoles totales	
307b	Tocoferol concentrado, mezcla		
307c	DL-α-Tocoferol		

AROMATIZANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
Todos los aromatizantes autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes, excepto los aromas de queso y crema de leche		Quantum satis	Solo para quesos aromatizados/saborizados y/o con agregados.

CONSERVANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
200	Ácido sórbico	0,1, solos o combinados, expresados como ácido sórbico	
202	Sorbato de potasio		
203	Sorbato de calcio		
234	Nisina	0,00125	
235	Pimaricina (Natamicina)	0,004	Para el tratamiento de la superficie de los quesos. El límite máximo es equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm ² , y debe estar ausente en la masa a una profundidad mayor de 5 mm.
		0,002	Para el tratamiento de la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados.
280	Ácido propiónico	0,3, solos o combinados, expresados en ácido propiónico	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100 g, que adoptan la forma del envase o envoltura que los contiene al momento del envasado.
281	Propionato de sodio		
282	Propionato de calcio		
283	Propionato de potasio		

COLORANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
100 (i)	Curcumina	0,03	
101 (i)	Riboflavina, sintéticas	0,03, solos o combinadas	
101 (ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio		
101 (iii)	Riboflavina de Bacillus subtilis		
110	Amarillo ocaso FCF	0,03	Solo para la superficie de los quesos
120	Carmines	0,0125, como ácido carminico	
124	Ponceau 4R (Rojo de Cochinilla A)	0,01	Solo para la superficie de los quesos
140	Clorofilas	Quantum satis	
141 (i)	Clorofilas, complejos cúpricos	0,0015, solas o combinadas, expresado en Cobre	
141 (ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio		
150a	Caramelo I. Caramelo puro	Quantum satis	Solo para quesos aromatizados/saborizados
150c	Caramelo III. Caramelo al amoniaco	1,5	
150d	Caramelo IV. Caramelo al sulfito amónico	5	
160a(i)	Beta-carotenos sintéticos	0,01	
160a(ii)	Beta-carotenos, vegetales	0,02	
160a(iii)	Beta-caroteno de Blakeslea trispora	0,01	
160b (i)	Extractos de annato, base de bixina	0,002, como bixina	
160b (ii)	Extractos de annato, base de norbixina.	0,0025, como norbixina	
160c(i)	Oleo-resina de pimentón	Quantum satis	
160c (ii)	Extracto de pimentón	0,01	
160 e	Carotenal, beta apo 8'	0,01	
162	Rojo remolacha, betaina	Quantum satis	
928	Peróxido de benzoilo	0,20	

EMULSIONANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
432	Monolaurato de sorbitán polioxietinizado (20)	0,008, solos o combinados	Solo para quesos aireados o batidos con humedad mayor o igual a 55 g/100 g, que adoptan la forma del envase o envoltura que los contiene al momento del envasado.
433	Monooleato de sorbitán polioxietinizado (20)		
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietinizado (20)		
435	Monoestearato de sorbitán polioxietinizado (20)		
436	Triestearato de sorbitán polioxietinizado (20)		

322 (i)	Lecitina	Quantum satis
470 (i)	Sal mirística, palmitica y ácido esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Quantum satis
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Quantum satis
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Quantum satis
472 a	Esteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Quantum satis
472 b	Esteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Quantum satis
472 c	Esteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Quantum satis

ESPESANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
400	Ácido alginico	0,5, solos o combinados	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100 g que adoptan la forma del envase o envoltura que los contiene al momento del envasado.
401	Alginato de sodio		
402	Alginato de potasio		
403	Alginato de amonio		
404	Alginato de calcio		
405	Alginato de propilenglicol		
406	Agar		
407	Carragenina		
407a	Alga eucheuma procesada		
410	Goma de semillas de algarrobo		
412	Goma guar		
413	Goma tragacanto		
414	Goma arábiga (Goma de acacia)		
415	Goma xantana		
416	Goma karaya		
417	Goma tara		
418	Goma gellan		
425	Goma konjac	0,5	
427	Goma cassia		
428	Gelatina	0,5	
440	Pectinas	0,5	
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	1, solos o combinados	
460 (ii)	Celulosa en polvo		
466	Carboximetilcelulosa sódica		

ESTABILIZANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
331 (i)	Citrato diácido de sodio	0,2, solos o combinados, expresados como ácido cítrico	Solo para quesos que en su elaboración requieran un tratamiento térmico a temperaturas superiores a 85°C
331 (iii)	Citrato trisódico		
332 (i)	Citrato diácido de potasio		
332 (ii)	Citrato tripotásico		
333 (iii)	Citrato tricálcico		
339 (i)	Ortofosfato monosódico	0,1, solos o combinados,	Solo para quesos que en

339 (ii)	Hidrogenofosfato disódico	expresados como P_2O_5	su elaboración requieran un tratamiento térmico a temperaturas superiores a 85°C
339 (iii)	Fosfato trisódico		
340 (i)	Fosfato diácido de potasio		
340 (ii)	Hidrogenofosfato dipotásico		
340 (iii)	Fosfato tripotásico		
341 (i)	Fosfato diácido de calcio		
341 (ii)	Hydrogenofosfato de calcio		
341 (iii)	Fosfato tricálcico		
342 (i)	Fosfato diácido de amonio		
342 (ii)	Hydrogenofosfato diamónico		
343 (i)	Fosfato diácido de magnesio		
343 (ii)	Fosfato trimagnésico		
343 (iii)	Hidrogenofosfato de magnesio		
450 (i)	Difosfato disódico		
450 (ii)	Difosfato trisódico		
450 (iii)	Difosfato tetrasódico		
450 (v)	Difosfato tetrapotásico		
450 (vi)	Difosfato dicálcico		
450 (vii)	Difosfato diácido de calcio		
450 (ix)	Difosfato diácido de magnesio		
451 (i)	Trifosfato pentasódico		
451(ii)	Trifosfato pentapotásico		
452(i)	Polifosfato de sodio		
452 (ii)	Polifosfato de potasio		
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio		
452 (iv)	Polifosfatos de calcio		
452 (v)	Polifosfatos de amonio		
542	Fosfato tribásico de calcio (fosfato de huesos)	0,5, solos o combinados	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100 g que adoptan la forma del envase o
400	Ácido algínico		
401	Alginato de sodio		
402	Alginato de potasio		
403	Alginato de amonio		
404	Alginato de calcio		
405	Alginato de propilenglicol		
406	Agar		
407	Carragenina		
407a	Alga eucheuma procesada		

410	Goma de semillas de algarrobo		envoltura que los contiene al momento del envasado.
412	Goma guar		
413	Goma tragacanto		
415	Goma xantana		
416	Goma karaya		
417	Goma tara		
418	Goma gellan		
466	Carboximetilcelulosa sódica	1,0	

REGULADORES DE ACIDEZ

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
170 (i)	Carbonato de calcio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100 g
260	Ácido acético, glacial	Quantum satis	
261 (i)	Acetato de potasio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100 g
261 (ii)	Diacetato de potasio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100 g
262(i)	Acetato de sodio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100 g
263	Acetato de calcio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100 g
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Quantum satis	
296	Ácido málico DL-	Quantum satis	
325	Lactato de sodio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100 g
326	Lactato de potasio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100 g
327	Lactato de calcio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100 g
330	Ácido cítrico	Quantum satis	
334	Ácido tartárico, L (+)-	0,15, solos o combinados como ácido tartárico	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100g
335 (ii)	Tartrato de sodio, L (+)-		
337	Tartrato de potasio y sodio, L (+)-		
338	Ácido fosfórico	0,44 expresado como fósforo	
350 (i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100g
350 (ii)	Malato de sodio, DL-	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100g
352 (ii)	Malato de calcio, D,L-	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a

			55 g/100g
500 (i)	Carbonato de sodio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100g
500 (ii)	Carbonato ácido de sodio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100g
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100g
501 (i)	Carbonato de Potasio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100g
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100g
504 (i)	Carbonato de Magnesio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100g
504 (ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de magnesio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100g
507	Ácido Clorhídrico	Quantum satis	
577	Gluconato de Potasio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100g
578	Gluconato de Calcio	Quantum satis	Solo para quesos de humedad mayor o igual a 55 g/100g
575	Glucono-delta-lactona	Quantum satis	

ESPUMANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
290	Dióxido de carbono	Quantum satis	Solo para quesos aireados o batidos con humedad mayor o igual a 55 g/100g que adoptan la forma del envase o envoltura que los contiene al momento del envasado.
941	Nitrógeno	Quantum satis	Solo para quesos aireados o batidos con humedad mayor o igual a 55 g/100g que adoptan la forma del envase o envoltura que los contiene al momento del envasado.

ANTIAGLUTINANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Quantum satis	Solo para productos rebanados, cortados,

			desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie)
460 (ii)	Celulosa en polvo	Quantum satis	Solo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie)
466	Carboximetilcelulosa sódica	Quantum satis	Solo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie)
551	Dióxido de silicio amorfo	1, solos o combinados, calculados como SiO ₂	Solo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie)
552	Silicato de calcio		
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético		
553 (iii)	Talco	Quantum satis	Solo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie)

01.3.2 Quesos madurados, incluyendo los madurados por mohos

AROMATIZANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
Todos los aromatizantes autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes, excepto los aromas de queso y crema de leche.		Quantum satis	Solo para quesos aromatizados y/o con agregados.

CONSERVANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
200	Ácido sórbico	0,1, solos o combinados, expresados como ácido sórbico	Solo para uso en superficie
202	Sorbato de potasio		
203	Sorbato de calcio		
234	Nisina	0,00125	
235	Pimaricina (Natamicina)	0,004	Para el tratamiento de la superficie de los quesos. El límite máximo es equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm ² , y debe estar ausente en la masa a una profundidad mayor de 5 mm.

		0,002	Para el tratamiento de la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados
251	Nitrato de sodio	0,0035, solos o combinados, expresados en ion nitrato	Solo para quesos de humedad menor o igual a 45,9 g/100g
252	Nitrato de potasio		
280	Ácido propiónico	0,3, solos o combinados, expresados como ácido propiónico	Solo para uso en superficie
281	Propionato de sodio		
282	Propionato de calcio		
283	Propionato de potasio		
1105	Hidrocloruro de lisozima	Quantum satis	Solo para quesos de humedad menor o igual a 45,9 g/100g

COLORANTES

INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
100 (i)	Curcumina	0,03	
101 (i)	Riboflavina, sintéticas	0,03, solas o combinadas	
101 (ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio		
101 (iii)	Riboflavina de Bacillus subtilis		
120	Carmines	0,0125, como ácido carmínico	
124	Ponceau 4R (Rojo de Cochinilla A)	0,01	Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos
140	Clorofilas	Quantum satis	
141 (i)	Clorofilas, complejos cúpricos	0,0015, solas o combinadas, expresadas como Cobre	
141 (ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio	0,0075 para tratamiento en superficie expresado como Cobre	
150 a	Caramelo I. Caramelo puro	Quantum satis	
150c	Caramelo III. Caramelo al amoníaco	1,5	En la masa, solo para quesos aromatizados/saborizados
		5	Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos
150d	Caramelo IV. Caramelo al sulfito amónico	1,5	En la masa, solo para quesos aromatizados/saborizados

		5	Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos
153	Carbón Vegetal	Quantum satis	
160a (i)	Beta-carotenos sintéticos	0,01	
160a (ii)	Beta-carotenos, vegetales	0,02 0,10 para tratamiento en superficie	
160a (iii)	Beta-carotenos de Blakeslea trispora	0,01	
160b (i)	Extracto de annato, base bixina	0,002 como bixina	
160b (ii)	Extracto de annato, base de norbixina	0,0025 como norbixina	
160c (ii)	Extracto de pimentón	0,01	
162	Rojo remolacha, betaina	Quantum satis	
163 (ii)	Extracto de piel de uva	0,1	Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos
172 (i)	Óxido de hierro negro	0,01	Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos
172 (ii)	Óxido de hierro rojo	0,01	Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos
172 (iii)	Óxido de hierro amarillo	0,01	Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos
928	Peróxido de benzoilo	0,20	

REGULADORES DE ACIDEZ

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
170 (i)	Carbonato de calcio	Quantum satis	
260	Ácido acético, glacial	Quantum satis	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Quantum satis	
296	Ácido málico DL-	Quantum satis	
325	Lactato de sodio	Quantum satis	
330	Ácido cítrico	Quantum satis	
331 (i)	Citrato diácido de sodio	Quantum satis	
338	Ácido fosfórico	0,44 como fósforo	
500 (i)	Carbonato de sodio	Quantum satis	
500 (ii)	Carbonato ácido de sodio	Quantum satis	
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	Quantum satis	
504 (i)	Carbonato de magnesio	Quantum satis	
575	Glucono-delta-lactona	Quantum satis	

AGENTE GLASEANTE

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
905c (i)	Cera microcristalina	3	Solo para la corteza

ANTIOXIDANTES			
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
300	Ácido ascórbico, L-	Quantum satis	Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados
301	Ascorbato de sodio	Quantum satis	Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados
302	Ascorbato de calcio	Quantum satis	Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados
304	Palmitato de ascorbilo	0,05, solos o combinados, como estearato de ascorbilo	Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados
305	Estearato de ascorbilo		
307a	D-α-Tocoferol	0,02, solos o combinados, expresado como tocoferoles totales	Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados
307b	Tocoferol concentrado, mezcla		
307c	DL-α-Tocoferol		
ANTIAGLUTINANTES			
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Quantum satis	Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados
460 (ii)	Celulosa en polvo	Quantum satis	Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados
551	Dióxido de silicio amorfo	1, solos o combinados, calculados como SiO ₂	Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados
552	Silicato de calcio		
553 (i)	Silicato de magnesio		
553 (iii)	Talco	Quantum satis	Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados
EMULSIONANTES			
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
322 (i)	Lecitina	0,5	Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados

01.3.3 Quesos de suero			
AROMATIZANTES			
INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
Todos los aromatizantes autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes, excepto los aromas de queso y crema de leche		Quantum satis	Solo para quesos aromatizados y/o con agregados
CONSERVANTES			
INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
200	Ácido sórbico	0,1, solos o combinados, expresados como ácido sórbico	
202	Sorbato de potasio		
203	Sorbato de calcio		
234	Nisina	0,00125	
235	Pimaricina (Natamicina)	0,004	Para el tratamiento de la superficie de los quesos. El límite máximo es equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm², y debe estar ausente en la masa a una profundidad mayor de 5 mm.
243	Etil-Lauroil arginato	0,02	Solo para los quesos de suero elaborados por moldeo del suero concentrado
280	Ácido propiónico	0,3, solos o combinados, expresados en ácido propiónico	
281	Propionato de sodio		
282	Propionato de calcio		
283	Propionato de potasio		
COLORANTES			
INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
100 (i)	Curcumina	0,03	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
101 (i)	Riboflavina, sintéticas	0,03, solas o combinadas	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
101 (ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio		
101 (iii)	Riboflavina de Bacillus subtilis		
120	Carmines	0,0125, como ácido carmínico	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
140	Clorofilas	0,0015 solas o combinadas, expresadas	
141 (i)	Clorofilas, complejos cúpricos		

141 (ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio	en clorofila	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
150 a	Caramelo I. Caramelo puro	Quantum satis	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
150c	Caramelo III. Caramelo al amoníaco	1,5	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
150d	Caramelo IV. Caramelo al sulfito amónico	5	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
160a(i)	Beta-carotenos sintéticos	0,01	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
160a(ii)	Beta-carotenos, vegetales	0,02	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
160a(iii)	Beta-carotenos de Blakeslea trispora	0,01	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
160b (i)	Extracto de annato, base bixina	0,002 como bixina	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
160b (ii)	Extracto de annato, base de norbixina.	0,0025 como norbixina	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
160c (ii)	Extracto de pimentón	0,01	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
162	Rojo remolacha, betaina	Quantum satis	Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados
928	Peróxido de benzoílo	0,20	Solo para quesos en los que sea necesario decolorar la masa

REGULADORES DE ACIDEZ

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
170 (i)	Carbonato de calcio	Quantum satis	
260	Ácido acético glacial	Quantum satis	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Quantum satis	
296	Ácido málico DL-	Quantum satis	
325	Lactato de sodio	Quantum satis	
330	Ácido cítrico	Quantum satis	
331 (i)	Citrato diácido de sodio	Quantum satis	

500 (i)	Carbonato de sodio	Quantum satis	
500 (ii)	Carbonato ácido de sodio	Quantum satis	
500 (iii)	Sequicarbonato de sodio	Quantum satis	
504 (i)	Carbonato de magnesio	Quantum satis	
524	Hidróxido de sodio	Quantum satis	
526	Hidróxido de calcio	Quantum satis	
575	Glucono-delta-lactona	Quantum satis	

ESpumantes

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
290	Dióxido de carbono	Quantum satis	Solo para productos aireados o batidos
941	Nitrógeno	Quantum satis	Solo para productos aireados o batidos

01.3.4 Quesos procesados o fundidos, incluyendo quesos en polvo

ANTIOXIDANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
300	Ácido ascórbico, L-	Quantum satis	
301	Ascorbato de sodio	Quantum satis	
302	Ascorbato de calcio	Quantum satis	
304	Palmitato de ascorbilo	0,05, solos o combinados, expresados como estearato de ascorbilo	
305	Estearato de ascorbilo		
307a	D-α-Tocoferol	0,02, solos o combinados, expresados como tocotrioles totales	
307b	Tocoferol concentrado, mezcla		
307c	DL-α-Tocoferol		

AROMATIZANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
Todos los aromatizantes autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes		Quantum satis	

CONSERVANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
200	Ácido sórbico	0,1, solos o combinados, expresados como ácido sórbico	
202	Sorbato de potasio		
203	Sorbato de calcio		
234	Nisina	0,00125	
235	Pimaricina (Natamicina)	0,004	Para el tratamiento de la superficie de los quesos. El límite máximo es equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm², y debe estar ausente en la masa a una

			profundidad mayor de 5 mm.
		0,002	Para el tratamiento de la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados, rallados o en polvo.
243	Etil-Lauroil arginato	0,02	
280	Ácido propiónico	0,1 solos o combinados expresados en ácido propiónico	
281	Propionato de sodio		
282	Propionato de calcio		
283	Propionato de potasio		

COLORANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
100 (i)	Curcumina	0,03 0,05 para el tratamiento en superficie	
101 (i)	Riboflavina, sintéticas	0,03, solos o combinados	
101 (ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio		
101 (iii)	Riboflavina de Bacillus subtilis		
110	Amarillo ocaso FCF	0,02	Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos procesados, excepto para queso en polvo que se admite su presencia también en la masa
120	Carmines	0,0125 como ácido carminico	
124	Ponceau 4R (Rojo de Cochinilla A)	0,01	
140	Clorofilas	0,0015 solas o combinadas, expresadas en clorofila Para el queso en polvo, 0,005 solos o combinados, expresados en clorofila	
141 (i)	Clorofilas, complejos cúpricos		
141 (ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio		
150 a	Caramelo I. Caramelo puro	Quantum satis	
150c	Caramelo III. Caramelo al amoníaco	1,5	
150d	Caramelo IV. Caramelo al sulfito amónico	5	
160a (i)	Beta-carotenos sintéticos	0,01	
160a (ii)	Beta-carotenos, vegetales	0,02	
160a (iii)	Beta-caroteno de Blakeslea trispora	0,01	

160b (i)	Extracto de annato, base bixina	0,002, como bixina	
160b (ii)	Extracto de annato, base de norbixina	0,0025, como norbixina	
160c	Extracto de pimentón	0.01	
161g	Cantaxantina	0,0015	
162	Rojo remolacha, betaina	Quantum satis	
172 (i)	Óxido de hierro negro	0.005	Solo para la superficie de los quesos
172 (ii)	Óxido de hierro rojo	0.005	Solo para la superficie de los quesos
172 (iii)	Óxido de hierro amarillo	0.005	Solo para la superficie de los quesos
928	Peróxido de benzilo	0,25	
129	Rojo Allura AC	0.01	
132	Indigotina (carmin de índigo)	0,01	Solo para quesos saborizados y/o con agregados
163 (ii)	Extracto de piel de uva	0.1	Solo para quesos saborizados y/o con agregados

SALES EMULSIONANTES/ SALES FUNDENTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
325	Lactato de sodio	Quantum satis	
326	Lactato de potasio	Quantum satis	
327	Lactato de calcio	Quantum satis	
334	Ácido tartárico, L (+)-	3, solos o combinados como ácido tartárico	
335 (i)	Monotratrato de sodio		
335 (ii)	Tartrato de sodio, L (+)-		
336 (i)	Monotratrato de potasio		
336 (ii)	Ditratrato de potasio		
337	Tartrato de potasio y sodio, L (+)-		
339 (i)	Ortofosfato monosódico	2, solos o combinados expresados como P ₂ O ₅	
339 (ii)	Hidrogenfosfato disódico		
339 (iii)	Fosfato trisódico		
340 (i)	Fosfato diácido de potasio		
340 (ii)	Hidrogenfosfato dipotásico		
340 (iii)	Fosfato tripotásico		
341 (i)	Fosfato diácido de calcio		
341 (ii)	Hidrogenfosfato dicálcico		
341 (iii)	Fosfato tricálcico		
342 (i)	Fosfatos diácido de amonio		
342 (ii)	Hidrogenfosfato diamónico		
343 (i)	Fosfato diácido de magnesio		
343 (ii)	Hidrogenfosfato de magnesio		
343 (iii)	Fosfatos trimagnésico		
450 (i)	Difosfato disódico		
450 (ii)	Difosfato trisódico		

450 (iii)	Difosfato tetrasódico		
450 (v)	Difosfato tetrapotásico		
450 (vi)	Difosfato dicálcico		
450 (vii)	Difosfato diácido de calcio		
450 (ix)	Difosfato diácido de magnesio		
451 (i)	Trifosfato pentasódico		
451 (ii)	Trifosfato pentapotásico		
452 (i)	Polifosfato de sodio		
452 (ii)	Polifosfato de potasio		
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio		
452 (iv)	Polifosfato de calcio		
452 (v)	Polifosfato de amonio		
542	Fosfato tribásico de calcio (fosfato de huesos)		

ESTABILIZANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
330	Ácido cítrico	Quantum satis	
331 (i)	Citrato diácido de sodio	Quantum satis	
331 (iii)	Citrato trisódico	Quantum satis	
332 (i)	Citrato diácido de potasio	Quantum satis	
332 (ii)	Citrato tripotásico	Quantum satis	
333 (iii)	Citrato tricálcico	Quantum satis	

ESPESANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
400	Ácido algínico		
401	Alginato de sodio		
402	Alginato de potasio		
403	Alginato de amonio		
404	Alginato de calcio		
405	Alginato de propilenglicol		
406	Agar		
407	Carragenina		
407a	Alga eucheuma procesada		
410	Goma de semillas de algarrobo	0.5 solos o combinados	
412	Goma guar		
413	Goma tragacanto		
414	Goma arábiga (Goma de acacia)		
415	Goma xantana		
416	Goma karaya		
417	Goma tara		
418	Goma gellan		
427	Goma cassia		
428	Gelatina	0,5	
440	Pectinas	0,5	
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	1, solos o combinados	
460 (ii)	Celulosa en polvo		
466	Carboximetilcelulosa sódica		

576	Gluconato de sodio		
EMULSIONANTES			
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
322 (i)	Lecitinas	Quantum satis	
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	1.0	
473	Sucroésteres de ácidos grasos	0,3, solos o en combinación	
473a	Oligoésteres de sucrosa tipo I y II		
474	Sucroglicéridos		
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	0.5	
476	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado	0,05	
REGULADORES DE ACIDEZ			
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
170 (i)	Carbonato de calcio	Quantum satis	
260	Ácido acético, glacial	Quantum satis	
261 (i)	Acetato de potasio	Quantum satis	
262 (i)	Acetato de sodio	Quantum satis	
263	Acetato de calcio	Quantum satis	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Quantum satis	
325	Lactato de sodio	Quantum satis	
326	Lactato de potasio	Quantum satis	
327	Lactato de calcio	Quantum satis	
330	Ácido cítrico	Quantum satis	
331 (i)	Citrato diácido de sodio	Quantum satis	
331 (iii)	Citrato trisódico	Quantum satis	
332 (i)	Citrato diácido de potasio	Quantum satis	
332 (ii)	Citrato tripotásico	Quantum satis	
333 (iii)	Citrato tricálcico	Quantum satis	
334	Ácido tartárico, L (+)-	0,15, solos o combinados, expresados como ácido tartárico	
335 (ii)	Tartrato de sodio, L (+)-		
337	Tartrato de potasio y sodio, L (+)-		
338	Ácido fosfórico	0,44 expresado como fósforo	
500 (i)	Carbonato de sodio	Quantum satis	
500 (ii)	Carbonato ácido de sodio	Quantum satis	
500 (iii)	Sequicarbonato de sodio	Quantum satis	
575	Glucono-delta-lactona	Quantum satis	
RESALTADORES DE SABOR			
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
620	Ácido glutámico	Quantum satis	
621	Glutamato monosódico	Quantum satis	
622	Glutamato de potasio	Quantum satis	
623	Diglutamato de calcio	Quantum satis	
624	Glutamato monoamónico	Quantum satis	
625	Glutamato de magnesio	Quantum satis	

627	Guanilato disódico	Quantum satis	
628	5-Guanilato de potasio	Quantum satis	
629	5-Guanilato de calcio	Quantum satis	
630	Ácido Inosínico	Quantum satis	
631	Inosinato disódico	Quantum satis	
632	Inosinato de potasio	Quantum satis	
633	5-Inosinato de calcio	Quantum satis	

ESPUMANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
290	Dióxido de carbono	Quantum satis	Solo para quesos aireados o batidos
941	Nitrógeno	Quantum satis	Solo para quesos aireados o batidos

ANTIAGLUTINANTES/ANTIHUMECTANTES

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
170 (i)	Carbonato de calcio	1	Para queso en polvo y para tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados
322	Lecitina	1	Para queso en polvo y para tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados
341 (iii)	Fosfato tricálcico	2,0, solos o combinados, como P ₂ O ₅	Para queso en polvo y para tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados
343 (iii)	Fosfato trimagnésico		
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Quantum satis	Para queso en polvo y para tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados
460 (ii)	Celulosa en polvo	Quantum satis	Para queso en polvo y para tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados
504 (i)	Carbonato de magnesio	Quantum satis	Para queso en polvo y para tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados
530	Óxido de magnesio	Quantum satis	Para queso en polvo y para tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados

551	Dióxido de silicio amorfo	1,0, solos o combinados, calculados como SiO ₂	Para queso en polvo y para tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados
552	Silicato de calcio		
553 (i)	Silicato de magnesio		
ANTIESPUMANTE			
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)	Nota
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Quantum satis	

PARTE II

COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA AUTORIZADOS Y SUS CONDICIONES DE USO PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 1. PRODUCTOS LÁCTEOS, SUBCATEGORÍAS 01.1 LECHE EN POLVO Y CREMA EN POLVO, 01.2 LECHE FERMENTADAS Y 01.3 QUESOS

01.1 Leche en polvo y crema en polvo		
INS	Nombre del coadyuvante	Condición/restricción de uso
--	Gases inertes	Como gas de envasado
290	Dióxido de carbono	Como gas de envasado
941	Nitrógeno	Como gas de envasado
---	Lactasas	(*)
01.2 Leches Fermentadas		
01.2.1 Leches fermentadas sin adiciones		
01.2.2 Leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas y/o con agregados		
INS	Nombre del coadyuvante	Condición/restricción de uso
---	Fosfolipasas A ₁	(*)
---	Lactasas	(*)
---	Proteasas	Para productos con alto contenido de proteínas (*)
---	Quimosinas	(*)
---	Reninas	(*)
---	Transglutaminasas (**)	(*)
01.3 Quesos		
01.3.1 Quesos no sometidos a maduración, incluyendo los quesos frescos		
01.3.2 Quesos madurados, incluyendo los madurados por mohos		
01.3.3 Quesos de suero		
01.3.4 Quesos procesados o fundidos, incluyendo quesos en polvo		

INS	Nombre del coadyuvante	Condición/restricción de uso
290	Dióxido de carbono	Para ajuste temporario de la acidez inicial de la leche Como gas de envasado
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Como antiespumante en la leche para elaboración de quesos
941	Nitrógeno	Como gas de envasado
---	Fosfolipasas A1	(*)
---	Fosfolipasas A2	(*)
---	Fosfolipasas B	(*)
---	Fosfolipasas C	(*)
---	Lactasas	(*)
---	Lipasas	(*)
---	Lisozimas	(*)
---	Proteasas	(*)
---	Quimosinas	(*)
---	Reninas	(*)
---	Transglutaminasas (**)	(*)

(*) Aprobadas por la autoridad sanitaria nacional competente conforme a los procedimientos de cada Estado Parte.

(**) El fabricante del producto debe asegurar la inactividad de la enzima en el producto final.

PARTE III

LISTA DE ADITIVOS CON AUTORIZACIÓN DE USO TEMPORAL

(NUMERAL 7)

INS	Nombre del aditivo	Función	Límite máximo (g/100g)	Nota
171	Dióxido de titanio	Colorante	Quantum satis	Para quesos de alta, mediana y baja humedad
201	Sorbato de sodio	Conservante	0,1, expresado como ácido sórbico	Para quesos de muy alta, alta, mediana y baja humedad

cr3

CR

PM

ARE