

Si los titulares de emisoras Institucionales fueran asociaciones de carácter civil, fundaciones, etc., deberán remitir anualmente al Centro directivo la situación y la cuenta de ingresos y gastos derivados de la explotación y mantenimiento de la emisora, debidamente certificada y suficientemente documentada.

j) Garantizar la continuada prestación del servicio durante los horarios establecidos para las emisoras, que no podrá interrumpirse, salvo los casos de fuerza mayor, sin previa autorización de la Secretaría Técnica de Régimen Jurídico de la Radiodifusión y Televisión.

Art. 9.º El incumplimiento de cualquiera de las condiciones exigidas en el Real Decreto 1433/1979, de 8 de junio, en la presente Orden y demás disposiciones aplicables, podrá determinar, por el Ministerio de la Presidencia del Gobierno, la propuesta de resolución de la concesión, sin perjuicio de las demás acciones que en derecho procedan.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Son aplicables a la presente Orden ministerial los contenidos de las disposiciones finales primera, segunda y tercera de la Orden de 28 de agosto de 1980, referida a la primera fase del Plan Técnico Transitorio del Servicio Público de Radiodifusión Sonora en Ondas Métricas con Modulación de Frecuencia.

Segunda.—La presente Orden ministerial entrará en vigor el día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 25 de marzo de 1981.

CABANILLAS GALLAS

7109

ORDEN de 26 de marzo de 1981 por la que se dictan normas para la apertura de un período extraordinario de inscripción en el censo electoral de Galicia.

Excelentísimos señores:

Debiendo convocarse en fecha próxima las elecciones al Parlamento gallego, parece aconsejable arbitrar un período extraordinario de inscripción en el censo electoral vigente de Galicia, de tal forma que puedan quedar incluidos en el mismo quienes cumplan dieciocho años durante el año 1981, así como los que hubiesen sido omitidos sin causa justificada.

Por Real Decreto 1998/1980 de 3 de octubre, se estructura el Ministerio de Economía y Comercio y se integra en él al Instituto Nacional de Estadística, con sus actuales funciones.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Comercio, de Interior y de Administración Territorial, y previo informe de la Junta Electoral Central, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Artículo 1.º 1. Del 2 al 9 de abril de 1981, ambos inclusive, los Ayuntamientos de las cuatro provincias gallegas, expondrán al público, en los locales de los Colegios electorales correspondientes, las listas del censo electoral vigente de 31 de diciembre de 1979.

2. Durante el período indicado en el párrafo anterior y hasta el 15 de abril de 1981, las personas que se consideren con derecho a estar incluidas en las listas y que tengan dieciocho años cumplidos o hayan de cumplirlos durante el año, sino figuran en las mismas, podrán solicitar la inscripción en el censo electoral del Ayuntamiento o del Municipio de su residencia oficial, indicando el domicilio y demás circunstancias que figuran en el modelo R. C. E. 1979 - P. E., aportando la documentación que acredite su derecho.

Art. 2.º 1. Los Ayuntamientos examinarán las solicitudes recibidas, resolviendo sobre su aceptación o denegación entre los días 15 a 24 de abril de 1981.

2. Los acuerdos de los Ayuntamientos denegando la inscripción en el censo electoral serán comunicados a los interesados en el mismo período de tiempo indicado en el párrafo anterior, dirigiendo la notificación conforme a lo dispuesto en los artículos 79 y 80 de la Ley de Procedimiento Administrativo al domicilio declarado por aquéllos, los cuales podrán reclamar a las Juntas Electorales de Zona antes del día 6 de mayo de 1981, aportando los documentos que consideren oportunos.

Art. 3.º Las Juntas Electorales de Zona de Galicia se reunirán el 6 de mayo de 1981 y los días sucesivos que sean necesarios hasta el 12 de mayo del mismo año para resolver sobre las reclamaciones recibidas.

Art. 4.º 1. Los Ayuntamientos de las cuatro provincias gallegas remitirán antes del 6 de mayo de 1981 a las Delegaciones Provinciales de Estadística, por cada solicitud admitida, una ficha de alta de las empleadas en la rectificación del censo electoral de 1979.

2. Por su parte, las Juntas Electorales de Zona remitirán a las Delegaciones Provinciales de Estadística, antes del 10 de mayo de 1981, relaciones ordenadas de las reclamaciones estimadas y de las desestimadas junto con su resolución, procediendo dichas Delegaciones a cumplimentar las fichas de alta necesarias en el modelo de la rectificación de 1979.

Art. 5.º 1. Con las fichas de alta recibidas de los Ayuntamientos y las elaboradas por las Delegaciones Provinciales de Estadística, teniendo en cuenta las reclamaciones estimadas por las Juntas Electorales de Zona, formarán dichas Delegaciones

Provinciales una lista adicional alfabética de altas en cada Sección afectada, que se unirá como apéndice al Censo Electoral vigente a 31 de diciembre de 1979, con la única diferencia, respecto a las otras listas, de reseñar en la columna «Sexo y edad», con guarismos separados por un guión, el día, mes y año de nacimiento, anteponiendo un cero cuando el día o mes se pueda indicar con una sola cifra.

2. Al terminar las listas adicionales mencionadas en el párrafo anterior, el Delegado provincial del Instituto Nacional de Estadística certificará sobre el número de electores que comprende dicha lista, así como sobre el total de electores y menores que figuran en la Rectificación del Censo Electoral a 31 de diciembre de 1979 (incluidos los de la Sección adscrita, en su caso, de Censo Especial) más el número de electores de la lista adicional elaborada con arreglo a lo dispuesto en esta Orden.

Art. 6.º 1. Antes del 15 de junio de 1981, las Delegaciones Provinciales de Estadística de Galicia terminarán las listas adicionales y harán el número de copias suficientes para efectuar la siguiente distribución:

— El ejemplar original de cada Sección se remitirá, habiéndose agrupado por Municipios, y para toda la provincia, a la Junta Electoral Provincial.

— Dos ejemplares a las Juntas Electorales de Zona de las listas de cada uno de los Municipios afectados que entre en su jurisdicción.

— Dos ejemplares para cada Ayuntamiento de las listas correspondientes a su Municipio.

— Un ejemplar de cada Sección a la Junta Electoral Central.

— Un ejemplar de cada Sección al Ministerio del Interior.

— Un ejemplar de cada Sección al Gobierno Civil de la provincia.

— Dos ejemplares se destinarán a la propia Delegación Provincial del Instituto Nacional de Estadística.

2. Las copias de estas listas adicionales que pudieran ser solicitadas, según la legislación vigente, por las representaciones de Partidos políticos, Federaciones, Asociaciones o Candidaturas serán facilitadas por el Gobierno Civil de la provincia respectiva.

Art. 7.º Los gastos necesarios para atender al cumplimiento de lo establecido en la presente Orden serán sufragados con cargo a los créditos que para Censo Electoral figuran en los Presupuestos Generales del Estado.

Art. 8.º La presente Orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» y los Ayuntamientos de Galicia divulgarán inmediatamente, por medio de «bandos», el contenido, al menos, de los artículos 1.º y 2.º de la misma.

Dios guarde a VV. EE. muchos años.

Madrid, 26 de marzo de 1981.

CABANILLAS GALLAS

Excmos. Sres. Ministros de Interior, de Administración Territorial y de Economía y Comercio.

MINISTERIO DE EDUCACION

7110

CORRECCION de erratas del Real Decreto 480/1981, de 6 de marzo; sobre el funcionamiento en el País Vasco y Cataluña de la alta inspección del Estado en materia de enseñanza no universitaria.

Padecido error en la inserción del citado Real Decreto, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 69, de fecha 21 de marzo de 1981, páginas 6155 y 6156, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En el artículo cuarto, donde dice: «Uno. Las funciones de alta inspección por los miembros de los actuales cuerpos ...», debe decir: «Uno. Las funciones de alta inspección se ejercerán por los miembros de los actuales cuerpos ...».

MINISTERIO DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL

7111

RESOLUCION de 26 de febrero de 1981, de la Secretaría de Estado para la Sanidad, por la que se aprueba la ordenación de las listas positivas de aditivos autorizados para su uso en diversos productos alimenticios, destinados a la alimentación humana.

Ilustrísimo señor:

En base a lo establecido en el punto dos del artículo segundo del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, y en la disposición final segunda del Real Decreto 3452/1977, de 16 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» de 24 de enero de 1978), sobre regulación de la Comisión Interministerial para la Or-

denación Alimentaria, el Ministerio de Sanidad y Seguridad Social es el Organismo responsable de todo lo que afecta a los aditivos, en relación con cada grupo de alimentos o productos de consumo humano, o para casos concretos o determinados.

Con tal responsabilidad, este Organismo Sanitario ha aprobado hasta la fecha una serie de listas positivas de aditivos autorizados para uso en la elaboración de distintos tipos de productos alimenticios destinados al consumo humano, que han sido publicadas y puestas en vigor en forma reglamentaria.

Si bien aún existen diversos tipos de alimentos para cuya fabricación aún no han sido aprobadas las correspondientes listas positivas de aditivos, la experiencia demuestra que es necesario agrupar los aditivos incluidos en las listas positivas aprobadas hasta la fecha en una disposición en la que figuren agrupados por sus acciones, tipo de alimentos en los que se permite su adición y dosificación máxima autorizada en los distintos productos y usos.

La aprobación y publicación de estas listas positivas permitirá una mayor facilidad de consulta por parte de los industriales fabricantes, consumidores y la propia Administración y será la base para una reconsideración de las proporciones máximas autorizadas en los distintos alimentos, al objeto de asegurar que el conjunto de aditivos ingeridos en las distintas dietas «tipo», consumidas en nuestro país, por los diferentes grupos de consumidores, clasificados por su edad y situación biológica (lactancia, infancia, pubertad, adultos, tercera edad, consumo de alimentos de régimen), no sobrepase la ingestión diaria admisible recomendada por la Organización Mundial de la Salud, en el «Codex Alimentarius Mundi» para cada aditivo utilizado.

Por último, aceptada la necesidad de adaptar paulatinamente nuestras Reglamentaciones Alimentarias a las directrices de la Comunidad Económica Europea, se considera necesario reconsiderar la autorización de aquellos aditivos, actualmente autorizados en España y que no lo estén en la Comunidad Económica Europea.

Por todo ello, esta Secretaría de Estado para la Sanidad ha tenido a bien resolver:

Artículo 1.º Quedan aprobadas las listas positivas de aditivos que figuren incluidas como Anexos I y II de esta Resolución, con las observaciones y referencias que también se incluyen para cada Anexo.

Art. 2.º A partir de la entrada en vigor de esta Resolución se revisarán las autorizaciones, de carácter provisional, de todos los aditivos que no figuren en estas listas positivas. Evaluados los términos reglamentarios que para esta revisión exige la legislación vigente se darán de baja en las listas positivas los que no sean confirmados.

La inclusión de un aditivo a estas listas no excluye del cumplimiento de las exigencias de autorización sanitaria y registro individualizado que para la elaboración, importación, distribución y venta de estos productos establece el artículo 1.º, 4, del Decreto 797/1975, de 21 de marzo, y la Orden del Ministerio de la Gobernación de 18 de agosto de 1975, sobre registro de industrias y productos alimenticios y alimentarios.

Art. 3.º Del mismo modo que en el artículo anterior, serán revisadas las proporciones de uso máximas autorizadas para cada aditivo, en las diferentes acciones y alimentos, con el objeto de asegurar que, con el consumo de una dieta normal para las personas de distintas edades y situaciones biológicas, la ingestión de todos y cada uno de los aditivos contenidos en los alimentos consumidos no sobrepase las cifras máximas establecidas en base a los conocimientos científicos que procedan.

Art. 4.º Queda prohibida la utilización de aditivos que no figuren reseñados en las mismas o sobrepasar las proporciones máximas consignadas para cada acción y/o alimento.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 26 de febrero de 1981.—El Secretario de Estado, Manuel Varela Uña.

Ilmo. Sr. Director general de Salud Pública.

ANEXO I

Listas positivas de aditivos autorizados para uso en la elaboración de

— Agentes aromáticos. Bebidas refrescantes. Caramelos, confites, garapiñadas, regaliz y goma de mascar. Cerveza. Confitería, pastelería, bollería y repostería. Conservas vegetales. Galletería. Pan y panes especiales. Sal y salmueras. Turrone y mazapanes. Zumos, néctares y cremogenados.

Observaciones previas a las listas positivas de aditivos relacionados en el anexo I

1. Estas listas de aditivos se han confeccionado a partir de las listas positivas aprobadas por las disposiciones y para los alimentos que a continuación se relacionan:

Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975.—Cerveza («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero de 1976).

Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975.—Caramelos, confites, garapiñadas, regaliz y goma de mascar («Boletín Oficial del Estado» de 20 de febrero de 1976).

Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975.—Turrone y mazapanes («Boletín Oficial del Estado» de 20 de febrero de 1976).

Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975.—Agentes aromáticos («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976).

Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975.—Bebidas refrescantes («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976).

Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de abril de 1976.—Sal y salmueras («Boletín Oficial del Estado» de 22 de junio de 1976).

Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 1 de agosto de 1979.—Caramelos (anhidrido carbónico) («Boletín Oficial del Estado» de 16 de octubre de 1979).

Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 1 de agosto de 1979.—Zumos, néctares y cremogenados («Boletín Oficial del Estado» de 16 de octubre de 1979).

Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 1 de agosto de 1979.—Conservas vegetales («Boletín Oficial del Estado» de 17 de octubre de 1979).

Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 1 de agosto de 1979.—Confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería («Boletín Oficial del Estado» de 17 de octubre de 1979).

Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 1 de agosto de 1979.—Pan y panes especiales («Boletín Oficial del Estado» de 18 de octubre de 1979).

2. Los condicionamientos para el uso de los aditivos están recogidos mediante notas de referencia cuya explicación se adjunta a continuación de las listas. Las siglas BPF significan: buena práctica de fabricación.

3. Las proporciones permitidas están expresadas en partes por millón (p. p. m.).

4. Tanto la acción en función de la cual se agrupan los aditivos como el nombre de éstos y el de los alimentos en los que se autoriza su uso han sido dispuestos por orden alfabético.

4.1. Los aditivos agrupados por acciones y, dentro de éstas, por orden alfabético de su denominación más conocida.

4.2. En aquellos aditivos que tienen varias denominaciones se ha consignado en primer lugar la más conocida; a continuación, entre paréntesis, otras sinónimas.

4.3. Los alimentos, por orden alfabético de los mismos cuando la Reglamentación contempla un sólo, y orden alfabético del alimento que figura en primer lugar cuando la Reglamentación contempla varios.

5. En la primera columna, nombre de los aditivos, figura una nota de referencia (1) en aquellos cuya utilización no está autorizada en la CEE y de los cuales se efectuará su revisión en la Reglamentación Española.

6. Respecto a los aditivos colorantes figuran tres columnas.

6.1. La primera corresponde al número asignado por la CEE.

6.2. Si el colorante no está autorizado en la CEE, para su identificación se ha anotado en la segunda y tercera columna el número correspondiente al Colour Index y Schultz, respectivamente, cuando lo tienen.

7. En el resto de los aditivos (no colorantes) sólo hay una columna donde figura el número correspondiente en la CEE.

8. En el grupo de coadyuvantes tecnológicos se han incluido los antiespumantes por considerarlos como tales.

9. En el grupo de aditivos estabilizantes se han incluido los aditivos con acción antiapelmazante, antiendurecedora, emulgente y espesante.

10. En el grupo de reguladores del pH se han incluido los agentes acidulantes, alcalinizantes y neutralizantes.

11. Los agentes aromáticos autorizados para todos los alimentos contenidos en este anexo I son los relacionados en la Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976).

Índice de los grupos de aditivos clasificados por su acción

Acidulantes (ver reguladores del pH).	Edulcorantes artificiales.
Alcalinizantes (ver reguladores del pH).	Emulgentes (ver estabilizantes).
Antiapelmazantes (ver estabilizantes).	Espesantes (ver estabilizantes).
Antiendurecedores (ver estabilizantes).	Estabilizantes.
Antiespumantes (ver coadyuvantes tecnológicos).	Gasificantes.
Antioxidantes.	Gomas naturales (bases masticatorias).
Ceras.	Modificadores del sabor.
Coadyuvantes tecnológicos.	Neutralizantes (ver reguladores del pH).
Colorantes.	Nitrificantes.
Conservadores.	Otros aditivos.
Desmoldeadores.	Plastificantes.
Diluyentes de agentes aromáticos.	Reguladores del pH.
Diluyentes de colorantes.	Resinas.
	Secuestrantes.
	Notas de referencia.

ANTIOXI

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos (2)	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
1. Ascorbato cálcico.	E-302	X	300	300	300	
1. Ascorbato potásico (1).	E-301	X	300	300	300	BPF
1. Ascorbato sódico.	E-300	X	300	300	300	BPF
1. Ascórbico, ácido.						
Anhidrido sulfuroso.	E-220					
Bisulfito sódico.	E-222					
B.H.A. (butil-hidroxi-anisol).	E-320	X	1 (3)	100 (15)	1.000 (15)	
B.H.T. (butil-hidroxi-toluol).	E-321	X	1 (3)	100 (15)	1.000 (15)	
Cisteína (1).						
Cisteína clorhidrato (1).						
Citrato potásico.	E-332					
Citrato sódico.	E-331					
Cítrico, ácido.	E-330					
Cloruro de estaño (1).						
Diacetato de ascórbilo (diacetil 5-0-1-ascórbico, ácido).	E-303	X		500	500	
Disulfito potásico (metabisulfito o pirosulfito).	E-224					
Disulfito sódico (metabilusfoto o pirosulfito).	E-223					
Galato de dodecilo.	E-312	X	1	100 (15)	1.000 (15)	
Galato de octilo.	E-311					
Galato de propilo.	E-310	X	1			
Glutation oxidado y sus sales (1).						
Lactato potásico.	E-326					
Lactato sódico.	E-325					
Láctico, ácido.	E-270					
Ortofosfato cálcico.	E-341					
Ortofosfato potásico.	E-340					
Ortofosfato sódico.	E-339					
Palmitato de ascórbilo (palmitil-0-1-ascórbico, ácido).	E-304	X		500	500	
Sulfito cálcico.	E-226					
Sulfito sódico.	E-221					
Tartárico, ácido.	E-334					
Tartrato doble de potasio y sodio.	E-337					
Tartrato potásico.	E-336					
Tartrato sódico.	E-335					
Tocoferoles, extractos origen natural.	E-308	X		BPF	BPF	
Alfa-tocoferol sintético.	E-307	X				
Beta-tocoferol sintético (1).						
Gamma-tocoferol sintético.	E-308	X				
Delta-tocoferol sintético.	E-309					

C E

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Abeja.					X	
Candelilla.					X	
Carnaúva.					X	
Microcristalina.					X	

COADYUVANTES

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Agar.	E-406				X	
Albúmina.						BPF
Alginatos.						BPF
Almidones.						
Amilasas y amilasas fúngicas.						
Aminoácidos naturales.						
Anhidrido carbónico.	E-290			BPF (16)	BPF (16)	
I-Ascórbico, ácido.	E-300					
Bentonitas.						BPF
Carbón activo.						BPF
Carbonato cálcico.	E-170				X	
Carbonato magnésico.					X	
Caseína.						BPF
Celulosa.						BPF
I-Cisteína.						
I-Cisteína, clorhidrato.						
Clorhídrico, ácido.						
Cultivos microbianos.						
Desmoldeadores autorizados (78).				BPF	BPF	
Dimetilpolisiloxano (silicona).						

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Enzimas.						
Esterato magnésico.				BPF	BPF	BPF
Esterato potásico.					X	
Esterato sódico.					X	
Etanol.				BPF	BPF	
Féculas modificadas.						
Fosfato bicálcico.	E-341					
Fosfato monocálcico.	E-341					
Gei de sílice.						BPF
Gelatina alimentaria.					X	BPF
Glicerina.	E-422				X	
Goma arábica.	E-414				X	
Glucosidasa.						
Hidróxido aluminico.						
Hidróxido sódico.						
Lecitina.	E-322				X	
Rectina.	E-440 a)				X	
Pentosas e invertasas.						
Poliamidas.						BPF
Propilenglicol.					X	
Proteasas.						BPF
Queratina.						BPF
Talco.						BPF
Tanino.						BPF
Tierra de infusorios.						BPF

COLOR

	Número C.E.E.	Colour-Index	Schultz	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes (14)	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz (19)	Goma de mascar (19)	Cerveza
Amapola 6R (ponceau 6R) (1).	E-123	16.290	215	X	X	X	X	
Amarante.	E-110			X	X	X	X	
Amarillo anaranjado S.	E-104			X	X	X	X	
Amarillo quinoleína.				X	X	X	X	
Amarillo sólido (1).		13.015	172	X	X	X	X	
Antocianos.	E-163			X	X	X	X	
Azorbina.	E-122			X	X	X	X	
Azul antraquinona (1).		69.900	1.228	X	X	X	X	
Azul brillante FCF (1).		42.090	770					
Azul patente V.	E-131			X	X	X	X	
Bióxido de titanio.	E-171							
Caramelo.	E-150			X	X	X	X	X
Carbón medicina vegetal.	E-153			X	X	X	X	
Carotenoides.	E-160			X	X	X	X	
— Alfa-carotenos.	E-160 a)			X	X	X	X	
— Beta-carotenos.	E-160 a)			X	X	X	X	
— Gamma-carotenos.	E-160 a)			X	X	X	X	
— Bixina, norbixina, roccou, anato.	E-160 b)			X	X	X	X	
— Capsantina-capsorbina.	E-160 c)			X	X	X	X	
— Licopenox.	E-160 d)			X	X	X	X	
— Beta-apo-8'-carotenal.	E-160 e)			X	X	X	X	
— Ester etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico.	E-160 f)			X	X	X	X	
Clorofilas.	E-140			X	X	X	X	
Clorofilas y clorofilinas, compuestos cúpricos.	E-141			X	X	X	X	
Cochinilla-ácido carmínico.	E-120			X	X	X	X	
Crisoína S (1).		14.270	166	X	X	X	X	
Curcumina.	E-100			X	X	X	X	
Eritrosina.	E-127			X	X	X	X	
Escarlata GN (1).		14.815		X	X	X	X	
Indigotina-carmin de indigo.	E-132			X	X	X	X	
Lactoflavina-riboflavina.	E-101			X	X	X	X	
Naranja GGN (1).		15.980		X	X	X	X	
Negro 7984 (1).				X	X	X	X	
Negro brillante BN.	E-151			X	X	X	X	
Orchila-orceína (1).		1.242	1.366	X	X	X	X	
Pardo chocolate HT (1).								
Riboflavina 5 fosfato.								
Rojo cochinilla a-ponceau 4R (rojo cochinilla 4).	E-124			X	X	X	X	
Rojo remolacha-betanina.	E-162			X	X	X	X	
Tartracina.	E-102			X	X	X	X	
Verde ácido brillante-verde lisamina.	E-142			X	X	X	X	
Xantófilas.	E-161			X	X	X	X	
— Flavoxantina.	E-161 a)			X	X	X	X	
— Luteína.	E-161 b)			X	X	X	X	
— Kriptoxantina.	E-161 c)			X	X	X	X	
— Rubixantina.	E-161 d)			X	X	X	X	
— Violoxantina.	E-161 e)			X	X	X	X	

	Número C.E.E.	Colour-Index	Schultz	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes (14)	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz (18)	Goma de mascar (19)	Cerveza
— Rodoxantina.	E-161 f)			X	X	X	X	
— Cantaxantina.	E-161 g)			X	X	X	X	
<i>Sólo en superficie</i>								
Aluminio.	E-173							
Carbonato cálcico.	E-170							
Hidróxido y óxido de hierro.	E-172							
Oro.	E-175							
Plata.	E-174							

CONSER

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Acetato ácido de sodio.	E-263					
Acetato cálcico.	E-261					
Acetato potásico.						
Acetato sódico.						
Acético, ácido.	E-260					
Anhídrido carbónico.	E-290					
Anhídrido sulfuroso.	E-220	X				
Benzoato cálcico.	E-213			1.000	1.000	
Benzoato potásico.	E-212	X	600 (3,4)	1.000	1.000	
Benzoato sódico.	E-211	X	600 (3,4)	1.000	1.000	
Benzoico, ácido.	E-210	X	600 (3,4)	1.000	1.000	
Diacetato sódico.	E-262					
Lactato cálcico.	E-327					
Lactato potásico.	E-326					
Lactato sódico.	E-325					
Láctico, ácido.	E-270					
Metabisulfito potásico.	E-224	X				
Metabisulfito sódico.	E-223	X				
Nisina (1).						
Nitrógeno (1).						
Palmitato de sorboilo.						
Parahidroxibenzoato de metilo.	E-218					
Parahidroxibenzoico, derivado sódico del éster metílico del AC.	E-219					
Parahidroxibenzoato de etilo.	E-214					
Parahidroxibenzoico, derivado sódico del éster etílico del AC.	E-215					
Parahidroxibenzoato de propilo.	E-216					
Parahidroxibenzoico, derivado sódico del éster propílico del AC.	E-217					
Propionato cálcico.	E-282					
Propionato potásico.	E-283	X				
Propionato sódico.	E-281	X				
Propiónico, ácido.	E-280	X				
Salicílico, ácido (1).						
Sorbato cálcico.	E-203					
Sorbato potásico.	E-202	X	600 (3,4)	1.000	1.000	
Sorbato sódico.	E-201	X	600 (3,4)	1.000	1.000	
Sorbico, ácido.	E-200	X	600 (3,4)	1.000	1.000	
Sulfito ácido de sodio.	E-222	X				
Sulfito cálcico.	E-226	X				
Sulfito sódico.	E-221	X				

DESMOLD

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Aceites alimentarios.						
Aceites alimentarios termoxidados.						
Carbonato magnésico.						
Cera de abejas.						
Ceras naturales de origen vegetal y animal.						
Dimetilpolisiloxano (silicona).						
Esperma de ballena.						
Esterato de aluminio.						
Esterato cálcico.						
Esterato magnésico.						
Esteres de poliglicerol de ácidos.						
Grasos de aceites alimentarios.						
Dimerizados por el calor.						
Esteres de poliglicerol de los ácidos.						
Grasos de ricino transesterificados.						
Grasas alimentarias, comprendidas las esterificadas.						
Parafina líquida.						

Confitería, pastelería, bollería, repostería (39)	Conservas vegetales (19)	Galletas (19)	Pan	Panes especiales	Sal	Salmueras	Turrónes y mazapanes (19)	Zumos	Néctares	Cremogonados
X	X	X					X			
X	X	X					X			
X		X								
X		X								
X		X								
X		X								

VADORES

Confitería, pastelería, bollería, repostería (39)	Conservas vegetales	Galletas (39, 28)	Pan	Panes especiales (63)	Sal	Salmueras	Turrónes y mazapanes	Zumos	Néctares	Cremogonados
BPF		BPF		3.000						
BPF		BPF		3.000						
BPF		BPF								
BPF		BPF								
1.000	100 (52)	1.000					50 (68)	50 (72)	50 (72)	1.500
1.000	1.000 (3,44)	1.000					1.000	800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
1.000	1.000 (3,44)	1.000					1.000	800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
1.000	1.000 (3,44)	1.000					1.000	800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
1.000	1.000 (3,44)	1.000					1.000	800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
BPF		BPF								
5.000		5.000								
5.000		5.000								
5.000		5.000								
5.000		5.000								
	10	BPF								
BPF		BPF								
2.000 (28,29,30)										
2.000	1.000 (3,44)	2.000						800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
2.000	1.000 (3,44)	2.000						800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
2.000	1.000 (3,44)	2.000						800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
2.000	1.000 (3,44)	2.000						800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
2.000	1.000 (3,44)	2.000						800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
2.000	1.000 (3,44)	2.000						800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
5.000 (28,30)				3.000						
5.000 (28,30)				3.000						
5.000 (28,30)				3.000						
5.000 (28,30)				3.000						
2.000 (28,30)	2.000 (45)			2.000				800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
2.000 (28,30)	1.000 (3,44)			2.000			1.000	800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
2.000 (28,30)	1.000 (3,44)			2.000			1.000	800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
2.000 (28,30)	1.000 (3,44)			2.000			1.000	800 (73)	800 (73)	1.500 (73)
2.000 (28,30)	1.000 (3,44)			2.000			1.000	300 (73)	800 (73)	1.500 (73)

EADORES

Confitería, pastelería, bollería, repostería (31)	Conservas vegetales	Galletas (31)	Pan (79)	Panes especiales (79)	Sal	Salmueras	Turrónes y mazapanes	Zumos	Néctares	Cremogonados
X		X	X	X						
X		X		X						
X		X	X	X						
X		X		X						
X		X	X	X						
X		X		X						
X		X	X	X						
X		X		X						
X		X	X	X						

DILUYENTES DE

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Aceites alimentarios.		BPF				
Agua.		BPF				
Azúcares.		BPF				
Benzílico, alcohol.		BPF				
Citrato de etilo.		BPF				
Etilico, alcohol.		BPF				
Glicerina.	E-422	BPF				
Glicerina, mono, di y triacetatos		BPF				
Grasas alimentarias.		BPF				
Isopropílico, alcohol.		BPF				
Lactato de etilo.		BPF				
Láctico, ácido.	E-270	BPF				
Mono, di y triésteres de la glicerina y ácidos grasos alifáticos.		BPF				
N-Propílico, alcohol.		BPF				
Propilenglicol, 1,2.		BPF				
Propilenglicol, 1,2, diacetato.		BPF				
Propilenglicol, 1,2, dibenzoato.		BPF				
Propilenglicol, 1,2, monoacetato.		BPF				
Sacarosa diacetato, hexaisobutirato.		BPF				
Sorbitol.	E-420 (1)	BPF				

DILUYENTES D

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Aceites alimentarios.						
Acetato de etilo.						
Acético, ácido.	E-260					
Agua.						
Alginato amónico.	E-403					
Alginato potásico.	E-402					
Alginato de propilenglicol.	E-405					
Alginato sódico.	E-402					
Almidones.						
Bicarbonato sódico.						
Carbonato sódico.						
Cera de abejas.						
Cítrico, ácido.	E-330					
Cloruro sódico.						
Dextrinas.						
Etanol.						
Eter etílico.						
Gelatinas.						
Glicerina.	E-422					
Glicerina, mono, di y triacetato.						
Glucosa.						
Grasas alimentarias.						
Hidróxido amónico.						
Hidróxido sódico.						
Isopropílico, alcohol.						
Láctico, ácido.	E-270					
Lactosa.						
Pectinas.	E-440.a)					
Propilenglicol.						
Sacarosa.						
Sorbitol.	E-420.i)					
Sulfato sódico.						
Tartárico, ácido.	E-334					

EDULCORANTES

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Ciclamato.			4.000 (12)			
Sacarina.			200 (12)			

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Acetato-isobutirato de sacarosa.	E-473		400			
Ácidos grasos esterificados con sacarosa (incluidos sus croésteres).	E-473	BPF	400	400	400	
Agar-agar.	E-406	BPF		BPF	BPF	
Alginato amónico.	E-403	BPF		BPF	BPF	
Alginato cálcico.	E-403	BPF		BPF	BPF	
Alginato potásico.	E-402	BPF		BPF	BPF	
Alginato de 1,2 propilenglicol.	E-405	BPF	1.000	BPF	BPF	
Alginato sódico.	E-401					
Algínico, ácido.	E-400			BPF	BPF	
Almidones		BPF	BPF	BPF	BPF	
Almidones modificados.						
Alumbre potásico.						
Aluminosilicato potásico.						
Aluminosilicato sódico.						
Anhidrido sulfuroso.	E-220					BPF (20)
Carbonato cálcico.	E-170	BPF				
Carbonato magnésico.		BPF				
Carboximetilcelulosa.	E-466	BPF	10.000			
Carboximetilcelulosa, sal sódica.	E-466			BPF	BPF	
Caruba, harina de granos de.	E-410					
Carragenatos.	E-407	BPF				
Carragenatos alcalinos.				BPF	BPF	
Carragenos.				BPF	BPF	
Carrageninas.				BPF	BPF	
Caseinato cálcico (1).				BPF	BPF	
Celulosa microcristalina.	E-460.i)			BPF	BPF	
Celulosa y sus ésteres.	E-460	BPF				
Cereales precocidos, harina de.						
Citrato cálcico.	E-333					
Cloruro cálcico.						
Cloruro sódico.		BPF				
Colofonia, éster glicerido (1).		BPF				
Colofonia hidrogenada, éster metílico (1).		BPF				
Dextrinas alimentarias.		BPF				
Diocil sulfosuccinato sódico.			BPF			
Estearato cálcico.			10			
Estearato magnésico.						
Estearato de polietilenglicol (1).						
Estearoil-2-láctico, ácido (1).	E-480					
Estearoil-2-láctil-lactato cálcico.	E-482					
Estearoil-2-láctil-lactato sódico.	E-481					
Esteres de ácidos grasos y sorbitán (span 40), monoesteratos (span 60) y triesteratos (span 65).						
Esteres de ácidos grasos y sorbitán polioxietilenados (monolaurato, monoestearato, tristearato y monooleato) (tweens).						
Esteres poliglicéridos de ácidos grasos alimentarios no polimerizados.	E-475					
Etil celulosa (1).						
Exametafosfato sódico.						
Ferrocianuro potásico.						
Ferrocianuro sódico.						
Fosfato cálcico.	E-341	BPF				
Fosfato tricálcico.						
Furcellarín (1).						
Garrofin, harina.						
Gel de sílice en polvo.						
Gelatina.				BPF	BPF	2.000
Glicerina o glicerol.	E-422			BPF	BPF	
Gluconato cálcico.						
Goma arábiga.	E-414	BPF	BPF	BPF	BPF	
Goma dammar (1).			BPF			
Goma éster (éster glicérido del ácido abiótico) (1).			150			
Goma garrofin.		BPF	BPF	BPF	BPF	
Goma y harina guar.	E-412	BPF	BPF	BPF	BPF	
Goma guta.		BPF	BPF			
Goma karaya.				BPF	BPF	
Goma tragacanto.	E-413		BPF	BPF	BPF	
Goma xantana.	E-415					
Hidroxipropil celulosa.	E-463					
Hidroxipropil-metil celulosa.	E-464					
Lactato cálcico.	E-327					
Lecitina.	E-322	BPF		BPF	BPF	
Manitol.	E-421			BPF	BPF	
Metil celulosa.	E-461					
Metil-etil celulosa.	E-465					
Mono y diésteres de propilenglicol.	E-477					
Mono y diglicéridos de ácidos grasos alimentarios.			BPF	BPF	BPF	
Mono y diglicéridos de ácidos grasos alimentarios esterificados con los ácidos:						
— Acético.	E-472.a)		400	400	400	
— Acetil-láctico (1).						
— Láctico.	E-472.b)		400	400	400	
— Cítrico.	E-472.c)		400	400	400	
— Tartárico.	E-472.d)		400	400	400	
— Diacetil-tartárico.	E-472.e)		400	400	400	
— Monoacetil-tartárico (acetil tarta).	E-472.f)		400	400	400	

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
— Tartárico y acético, sus mezclas. — Sus sales cálcicas y sódicas.			400	400	400	
Mono y diglicéridos de ácidos grasos alimentarios esterificados con 1-2 propilenglicol.	E-477		400	400	400	
Mono, di y polifosfatos de calcio.	E-450					
Mono, di y polifosfatos de potasio.	E-450					
Mono, di y polifosfatos de sodio.	E-450					
Mucilagos.				BPF	BPF	
Ortofosfato bi y tricálcico.	E-341					
Ortofosfato magnésico.	E-340			1.000 (17)	10.000 (17)	
Ortofosfato mono, di y tripotásico.	E-339			1.000 (17)	10.000 (17)	
Ortofosfato mono, di y trisódico.						
Oxido magnésico.						
Pectinas.	E-440.a)	BPF	BPF	BPF	BPF	
Pirofosfato disódico.	E-450 a) i)			1.000 (17)	10.000 (17)	
Pirofosfato tetrasódico.	E-450.a) iii)			1.000 (17)	10.000 (17)	
Polifosfatos potásicos.	E-450.c) ii)					
Polifosfatos sódicos.	E-450.c) i)					
Polisorbato 80 (I).		BPF				
Propilenglicol.						
Sales cálcicas, potásicas y sódicas de los ácidos grasos.	E-470					
Silicato aluminico.						
Silicato cálcico.						
Silicato magnésico.						
Silicato sódico.						
Silice anhidra.		BPF				
Silice coloidal.						
Silícico, ácido.						
Silícico óxido.						
Silícico coloidal, ácido.						
Silicoaluminato sódico.						
Sorbitol.	E-420.i)			BPF	BPF	
Sucroésteres de ácidos grasos.	E-473	BPF	400	400	400	
Sucroglicéridos de ácidos grasos.	E-474		400			
Sulfato cálcico.						
Tamarindo, harina de grados de.						
Tartrato de estearoilo.	E-483					
Trifosfato pentasódico.	E-450.b) D			1.000 (17)	10.000 (17)	
Xilitol (I).						

G A S I F I

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Andhídrido carbónico.	E-290					BPF (20)
Bicarbonato amónico.						
Bicarbonato sódico.						
Carbonato amónico.	E-170					
Carbonato cálcico.						
Carbonato magnésico.						
Carbonato potásico.						
Carbonato sódico.						
Carbónico, ácido.						
Cloruro amónico.						
Fosfato ácido de sodio.						
Fosfato amónico.						
Fosfato monopotásico.	E-340					
Fosfato monosódico.	E-339					
Pirofosfato ácido de sodio.						
Sulfato amónico.						

GOMAS NATURALES

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Chicle (Manilkara zapotilla).					X	
Chicle (Manilkara chicle).					X	
Chicle de Venezuela (Manilkara williamsi).					X	
Chilte (Cnidocolus elasticus).					X	
Chilte (Cnidocolus tapiquensis).					X	
Chiquibul (Manilkara zapotilla).					X	
Goma natural (Hevea brasiliensis).					X	
Green gus (Manilkara zapotilla o chicle).					X	
Gutta Hang Kank (Palaquium leicarpium).					X	
Gutta Katjan (Palaquium eblouifolium).					X	
Jelutong (Dyera costulata).					X	
Jelutong (Dyera lowii).					X	
Leche de Caspi (Couma macrocarpa).					X	
Leche de vaca (Brosium utile).					X	

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Masaranduba balata (Manilkara huberi). Masaranduba chocolate (Manilkara solimoensis). Niger Gutta (Ficus platyphilla). Nispero (Manilkara zapotilla o chicle). Pendaro (Couma macrocarpa). Pendaro (Couma utilis). Perillo (Couma macrocarpa). Perillo (couma utilis). Rosidimba (Micropholis). Tunu (Castilla fallax).					X X X X X X X X X	

MODIFICADORES

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Etil maltol. Glutamato potásico. Glutamato sódico. Glutámico, ácido. Guanilato potásico. Guanilato sódico. Guanflico, ácido. Inosinato potásico. Inosinato sódico. Inosínico, ácido. Maltol.		BPF BPF BPF BPF BPF BPF				

NITRIFI

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Nitrato potásico. Nitrito potásico. Nitrito sódico.	E-252 E-249 E-250					

OTROS

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Bicarbonato sódico. Cafeína. Cloruro sódico. Quinina.			3.000 (5) 150 (6) 1.000 (7) 100 (8)			

PLASTIF

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garrapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Aceites vegetales hidrogenados. Esteárico, ácido. Grasas vegetales hidrogenadas. Lanolina. Manteca de cacao. Monoestearato de glicerina. Parafinas. Triacetato de glicerina.					X X X X X X X X	

REGULADOR

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Acetato cálcico.	E-273					
Acetato potásico.	E-281					
Acetato sódico.						
Acético, ácido.	E-280					
Adípico, ácido.						
Bicarbonato cálcico.						
Bicarbonato magnésico.						
Bicarbonato potásico.						
Bicarbonato sódico.						
Carbonato cálcico.	E-170					
Carbonato magnésico.						
Carbonato potásico.						
Carbonato sódico.						
Citrato cálcico.	E-333					
Citrato potásico.	E-332					
Citrato sódico.	E-331					
Cítrico, ácido.	E-330		10.000 (11)	25.000 (18)	25.000 (18)	
Cloruro cálcico.						
Difosfato monocálcico.						
Fosfato aluminico sódico.						
Fosfórico, ácido.						
Fumárico, ácido.	E-338		200 (9, 11)			
Gluco-delta-lactona.						
Hidróxido cálcico.						
Hidróxido sódico.						
Lactato cálcico.	E-327					
Lactato potásico.	E-328					
Lactato sódico.	E-325					
Láctico, ácido.	E-270		3.000 (11)	5.000 (18)	5.000 (18)	
Malato cálcico.						
Malato potásico.						
Malato sódico.						
Málico, ácido.			5.000 (11)	12.000 (18)	12.000 (18)	
Pirofosfato ácido de sodio.						
Succínico, ácido.						
Sulfato cálcico.						
Sulfato sódico.						
Tartárico, ácido.	E-334		10.000 (11)	25.000 (18)	25.000 (18)	
Tartrato cálcico.						
Tartrato potásico.	E-336					
Tartrato sódico.	E-335					
Tartrato doble de sodio y potasio.	E-337					
Vinagre.						

RESI

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
Acetato de polivinilo.					X	
Copolimero de butadieno-estireno.					X	
Copolimero de isobutileno-isopreno.					X	
Ester de la colofonia y pentaeritrol.					X	
Ester de la colofonia y pentaeritrol parcialmente hidrogenada.					X	
Ester glicerido de la colofonia.					X	
Ester glicerido de la colofonia parcialmente dimerizada.					X	
Ester glicerido de la colofonia parcialmente hidrogenada.					X	
Ester glicerido de la colofonia polimerizada.					X	
Ester metílico de la colofonia parcialmente hidrogenada.					X	
Poliétileno.					X	
Poliisobutileno.					X	
Resinas terpénicas naturales y sintéticas.					X	

SECUES

	Número C.E.E.	Agentes aromáticos	Bebidas refrescantes	Caramelos, confites, garapiñadas, regaliz	Goma de mascar	Cerveza
EDTA cálcico.						
EDTA cálcico-disódico.						
EDTA potásico.			35 (13)			
EDTA sódico.						
Exametafosfato sódico.			200 (13)			

Notas de referencia

(Explicativas de los números que figuran entre paréntesis en las listas de aditivos)

- (1) No autorizadas en la CEE. Se efectuará su revisión en la Reglamentación española.
- (2) 200 p.p.m. para sabores sin aceites esenciales. 1.000 p.p.m. para aceites esenciales. 200 a 1.000 p.p.m. para sabores con aceites esenciales, según proporción.
- (3) Aislados o en conjunto.
- (4) Expresado en el ácido correspondiente.
- (5) Sólo en aguas de soda.
- (6) Sólo para bebidas a base de cola.
- (7) Sólo para gaseosas y bebidas refrescantes aromatizadas.
- (8) Sólo en aguas tónicas y amargas no alcohólicas.
- (9) En bebidas de cola, 700 p.p.m.
- (10) Sólo en preparados en polvo para elaborar bebida.
- (11) Cuando se produzca adición de sales de estos ácidos, la cantidad total expresada en ac. libre no deberá sobrepasar los límites indicados.
- (12) Sólo en gaseosas y bebidas aromatizadas se admiten sus mezclas.
- (13) Exclusivamente en envases metálicos.
- (14) Colorantes naturales BPF. Colorantes artificiales, 70 p.p.m.
- (15) 100 p.p.m. de grasa que contenga el producto, en caramelos, y 1.000 p.p.m. de goma base en el caso del chicle.
- (16) En caramelos y chicles.
- (17) Calculado como P_2O_5 .
- (18) Podrán utilizarse igualmente sales de estos ácidos.
- (19) Colorantes naturales y carbomedicinales-vegetales, B.P.F. Colorantes artificiales, 300 p.p.m.
- (20) Con el fin de no sobrepasar el límite establecido en la Reglamentación Técnico-Sanitaria.
- (21) La cantidad de uso está expresada en peso sobre sustancia seca y no en peso sobre el contenido de materia grasa.
- (22) Aislados o en conjunto con BHT y BHA.
- (23) El empleo de estas sustancias sólo está autorizado en aquellos productos acabados que contienen materia grasa.
- (24) El uso de estos antioxidantes no significa la posibilidad de indicar en la etiqueta la presencia de vitaminas de esta procedencia en el producto terminado.
- (25) Calculado en anhídrido sulfuroso.
- (26) Se empleará exclusivamente en la fabricación de pasta laminada y galletas.
- (27) Para la fabricación de azúcar invertido.
- (28) La utilización, en asociación como conservadores, de los ácidos sórbico, benzoico, propiónico, láctico y sus sales sódicas, potásicas y cálcicas, así como los parahidroxibenzoatos de metilo, etilo, y propilo, los derivados sódicos de los ésteres, metílico, etílico y propílico del ácido parahidroxibenzoico y el palmitato de sorboilo, se autoriza en cantidades tales que la suma de los «tantos por ciento» de cada uno de ellos referida a su cantidad máxima autorizada no debe superar 100 (expresada en el ácido correspondiente).
- (29) Únicamente para los productos con humedad superior al 8 por 100.
- (30) Se prohíbe su uso en galletería.
- (31) 3 por 100 en la emulsión de desmoldeado.
- (32) Metilcelulosa, etilcelulosa, hidroxipropilcelulosa, hidroxipropilmetilcelulosa, metil-eti-celulosa y carboximetil-celulosa aislados o en conjunto.
- (33) Máximo de 15.000 p.p.m. calculado sobre la harina utilizada, exclusivamente en la fabricación de biscottes del tipo holandés. En otros productos, 5.000 p.p.m.
- (34) La utilización del ácido estearoil-2-láctico, estearoil-2-láctil-láctato cálcico y estearoil-2-láctil lactato sódico, en asociación se autoriza en cantidades tales que la suma de los «tantos por ciento» de cada uno de ellos, referida a su cantidad máxima autorizada no debe superar 100 (expresado en el ácido correspondiente). El mismo condicionante para la utilización en asociación del BHA, BHT y galato de propilo.
- (35) p.p.m. de levadura, como mejorante de la misma.
- (36) La utilización en asociación de los ácidos cítrico, láctico, málico y sus sales sódicas, potásicas y cálcicas, así como el ácido tartárico y sus sales sódica, potásica y doble de sodio y potasio, se autoriza en cantidades tales que la suma de los «tantos por ciento» de cada uno de ellos, referida a su cantidad máxima autorizada, no debe superar 100 (expresada en el ácido correspondiente).
- (37) p.p.m. de pectina, como acelerador de la gelificación de la pectina.
- (38) Como agente esponjante.
- (39) p.p.m. de sustancia seca.
- (40) Y féculas modificadas tratadas con ácidos o álcalis, blanqueados, fosfatados, acetilados e hidroxipropilados, acetiladipatados, oxidados y sus combinaciones o mezclas.

- (41) Exclusivamente en productos congelados y en deshidratados.
- (42) Exclusivamente para la elaboración en envases o metálicos, expresado en estaño.
- (43) Químicamente puros, para uso en pelado químico.
- (44) La utilización en asociación como conservadores de los ácidos benzoico, sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio, así como los parahidroxibenzoatos de metilo, etilo y propilo y los derivados sódicos de los ésteres metílico, etílico y propílico del ácido parahidroxibenzoico, se autoriza en cantidades tales que la suma de los «tantos por ciento» de cada uno de ellos, referida a su cantidad máxima autorizada, no debe sobrepasar 100.
- (45) En aceitunas rellenas de anchoas, exclusivamente 2.000 p.p.m. como máximo, en el conjunto del líquido de gobierno y aceitunas.
- (46) En la preparación de semielaborados en grandes envases con destino a frutas glaseadas o confitadas. El contenido residual en producto dispuesto para el consumo no excederá de 200 p.p.m. en ión aluminico.
- (47) Solamente en productos deshidratados en polvo.
- (48) Para productos deshidratados como agentes humectantes.
- (49) p.p.m. expresadas como ión calcio.
- (50) Solamente en alcachofas y champiñón.
- (51) p.p.m. expresados como EDTA.
- (52) En el producto elaborado dispuesto para el consumo se tolerarán residuos de anhídrido sulfuroso proveniente de las materias primas utilizadas y/o tratamientos previos, siempre que dichos residuos no afecten desfavorablemente al sabor del producto ni al aspecto interior de los envases metálicos, ni sobrepasen las 100 p.p.m.
- (53) Iniciadores de la fermentación láctica.
- (54) p.p.m. de harina.
- (55) La incorporación de estos productos a las harinas debe hacerse en instalaciones adecuadas que garanticen una perfecta homogeneización de los productos en ellas.
- (56) Aislados o combinados (BHA, BHT, galato de propilo y galato de dodecilo), expresados sobre componente graso.
- (57) Expresado sobre componente graso.
- (58) Estos antioxidantes deberán ir incorporados a las grasas que hayan de utilizarse como complementos panarios y no pueden ser utilizados directamente en los obradores de panadería. No obstante, podrán incorporarse estos productos a las grasas, con garantía de que no contienen antioxidantes, en aquellas industrias que posean instalaciones adecuadas para una perfecta homogeneización de las mismas.
- (59) No al amoniaco, exclusivamente en pan de centeno.
- (60) p.p.m. de levadura, como mejorante de la misma.
- (61) Hasta 8.500 p.p.m. en el pan de centeno.
- (62) Oxidados, acetato de almidón, almidón hidroxipropílico, éter glicérico de dialmidón hidroxipropílico, fosfato de dialmidón hidroxipropílico, fosfato de dialmidón, fosfato de dialmidón fosfatado, fosfato de dialmidón acetilado, éter glicérico de dialmidón y de dialmidón acetilado y adipato de dialmidón acetilado.
- (63) No se permitirá la utilización de conservadores y gasificantes en la elaboración de pan de viena y pan francés.
- (64) p.p.m. sobre producto seco, como máximo.
- (65) Exclusivamente para la sal nitrificada.
- (66) B.P.F. para que los productos terminados se ajusten en contenido residual a lo establecido en las normas específicas.
- (67) p.p.m. de grasa que contenga el producto.
- (68) Y productos que lo generan. Como cantidad residual en el producto como consecuencia de fenómenos de transferencia.
- (69) p.p.m. de grasa del producto.
- (70) Calculado como P_2O_5 .
- (71) Y productos que lo generan. c.d.b. consumo directo de boca. c.i. consumo industrial.
- (72) Y productos que lo generan. Máximo residual en producto terminado, expresado en SO_2 .
- (73) La utilización del ácido benzoico y sórbico y sus sales de sodio, calcio y potasio, así como el parahidroxibenzoato de metilo, etilo y propilo y los derivados sódicos de los ésteres metílico, etílico y propílico del ácido parahidroxibenzoico en asociación, se autoriza en cantidades tales que la suma de los porcentajes de cada uno de ellos referida a su cantidad máxima autorizada no debe sobrepasar 100.
- (74) Para productos en polvo, como antiaglutinantes.
- (75) Anhídrido sulfuroso; sulfito de sodio o cálcico; disulfido, piro-sulfito o metabisulfito sódico o cálcico y bisulfito sódico; aislados o en conjunto, calculado en anhídrido sulfuroso.
- (76) Distintos del pirofosfato ácido de sodio en coberturas y decoraciones a base de frutas.
- (77) Uso exclusivo en preparados impulsores.
- (78) Estos desmoldeadores autorizados se encuentran enumerados en el presente anexo (grupo «Desmoldeadores»).
- (79) En cantidad suficiente para obtener el efecto buscado.