

# La legislación de aditivos en China

# La legislación de aditivos en China

*El presente estudio debe entenderse únicamente a efectos de referencia. ICEX declina cualquier responsabilidad que pueda derivarse de una interpretación o traducción incorrecta de la normativa por lo que, en todo caso, aconseja trabajar con los textos originales.*

Este estudio ha sido realizado por la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Pekín

**Junio 2011**

# ÍNDICE

I. NORMA HIGIÉNICA PARA USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS	4
1. Ámbito de aplicación	4
2. Términos y definiciones	4
3. Principios para la aplicación de los aditivos alimentarios	5
4. Sistema de clasificación de alimentos	6
5. Provisiones para la aplicación de los aditivos alimentarios	6
6. Potenciadores Nutricionales	6
7. Agentes aromatizantes	6
8. Adyuvantes del procesado de la industria alimentaria	6
9. Las sustancias goma base en chicles y sus ingredientes	7
II. ANEXOS	8
1. ANEXO A (Anexo normativo)	8
Tabla A.1 Tipos permitidos de aditivos alimentarios, ámbito de aplicación, y nivel máximo o nivel de residuos	9
Tabla A.2 Listado de aditivos permitidos según lo necesario para la producción de distintos alimentos	166
Tabla A.3 Listado de alimentos a los que no se aplica el uso de aditivos en la cantidad apropiada según los requisitos de producción de la Tabla A.2	170
2. ANEXO B	172
Tabla B.1 Lista de alimentos a los que no pueden añadirse agentes aromatizantes	174
Tabla B.2 Listado de esencias naturales para uso en alimentos	176
Tabla B.3 Listado de esencias sintéticas para uso en alimentos	191
3. ANEXO C	239
Tabla C.1 Adyuvantes de procesamiento permitidos para el procesamiento de alimentos sin limitación de volumen de residuo (enzimas no incluidas)	239
Tabla C.2 Adyuvantes de procesamiento cuya función y espectro de uso deben estar definidos (enzimas no incluidas)	241
Tabla C.3 Enzimas para uso en alimentos y listado de fuentes	246
4. ANEXO D	252
Tabla D.1 Goma de base y listado de materias para uso en ingredientes de goma de base	252
5. ANEXO E	255
Categorías funcionales de aditivos alimentarios	255
6. ANEXO F	256
Tabla F.1 Sistema de clasificación de alimentos	256

# **LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA**

---

**(Actualizada a mayo 2011)**

**TRADUCCIÓN NO OFICIAL**

Legislación base:

- Norma GB 2760-2010 Norma higiénica para uso de aditivos alimentarios (publicada el 20 de abril 2011 y entrada en vigor el 20 de junio de 2011)

## **Norma higiénica para uso de aditivos alimentarios**

### **1 Ámbito de aplicación**

Esta norma especifica los principios para la aplicación de aditivos alimentarios, los tipos permitidos de aditivos alimentarios, ámbito de aplicación, y nivel máximo o nivel de residuos.

### **2 Términos y definiciones**

#### **2.1 Aditivos Alimentarios**

Se refieren a sustancias químico- sintéticas o naturales que se añaden a los alimentos para mejorar la calidad del alimento, el color, el aroma y sabor, y con propósito de evitar su pudrición, su conservación y tecnología del procesado. Los potenciadores de la nutrición, sustancias de goma base en chicles, agentes aromatizadas y adyuvantes del procesado en la industria alimentaria también son incluidos como aditivos alimentarios.

#### **2.2 Nivel Máximo**

Los niveles máximos se refieren al nivel de la cantidad máxima añadida permitida en el momento de la aplicación de los aditivos alimentarios.

#### **2.3 Nivel de Residuo**

Los niveles de residuo se refieren al nivel residual permisible de un aditivo alimentario o sus productos de descomposición en el producto final del alimento.

#### **2.4 Adyuvantes de la Industria Alimentaria**

## **LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA**

---

Los adyuvantes alimentarios se refieren a las sustancias capaces de garantizar el buen procesado del alimento, sin relación con el mismo alimento, por ejemplo: adyuvantes de filtración, clarificadores, absorbentes, desmoldeantes, decolorantes, descascarillado, disolventes de extracción, y sustancias nutricionales para fermentación, etc..

### **2.5 El Sistema de Numeración Internacional (INS)**

Se refiere a la numeración Internacional de aditivos alimentarios, el cual es usado para sustituir la descripción de los nombres de la complicada estructura química.

### **2.6 El sistema de numeración chino (CNS)**

Se refiere a la numeración China de aditivos alimentarios, el cual consiste de un código de categoría de las funciones del aditivo alimentario (ver Anexo E) y su número de serie bajo tal función.

## **3 Principios para la aplicación de los aditivos alimentarios**

3.1 El uso de los aditivos alimentarios observará los siguientes requisitos básicos:

- a/ no perjudicará la salud humana de ninguna forma;
- b/ no enmascarará alimentos podridos o deteriorados;
- c/ no enmascarará defectos de calidad o con el propósito de adulteración o fraude;
- d/ no reducirá el valor nutritivo del alimento;
- e/ reducirá los niveles de uso en alimentos tanto como sea posible con la pre-condición de alcanzar los resultados previstos;

3.2 Los aditivos alimentarios pueden ser utilizados en los siguientes casos:

- a/ para mantener o mejorar el valor nutritivo del alimento mismo;
- b/ que sirva como ingredientes o componentes esenciales en algunos alimentos de dieta especial;
- c/ para mejorar la calidad y estabilidad del alimento, así como sus propiedades sensoriales;
- d/ para facilitar la producción, procesado, envasado, transporte y almacenamiento de los alimentos.

### **3.3 Normas de calidad de los aditivos alimentarios**

Los aditivos alimentarios serán aplicados de acuerdo con esta Norma y cumplirán con las normas de calidad correspondientes.

## **LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA**

---

### **3.4 Principio de transferencia**

En los siguientes casos, los aditivos alimentarios pueden ser introducidos en los alimentos:

- a/ El aditivo alimentario puede ser usado en ingredientes de acuerdo a esta norma;
- b/ El nivel del aditivo en ingredientes alimentarios no excederá el nivel máximo admisible;
- c/ Estos ingredientes se aplicarán en el proceso normal de producción. El contenido de este aditivo en el alimento no excederá el nivel al que es transferido por los ingredientes;
- d/ El contenido de este aditivo introducido en el alimento por ingredientes será notablemente más bajo que el nivel requerido de tal aditivo a través de adición directa en el alimento.

### **4 Sistema de clasificación de alimentos**

Este sistema de clasificación de alimentos es usado para definir el ámbito de aplicación de los aditivos alimentarios y es aplicable a esta norma solamente (ver Anexo F). Si un aditivo alimentario está permitido para su uso en cierta categoría de alimento, está permitido en todos los tipos de alimentos bajo esa categoría, a menos que otra cosa se especifique.

### **5 Provisiones para la aplicación de los aditivos alimentarios**

La aplicación de los aditivos alimentarios cumplirá con las provisiones especificadas en el Anexo A.

### **6 Potenciadores Nutricionales**

La aplicación de potenciadores de la nutrición cumplirá con las provisiones de GB 14880 y regulaciones relevantes.

### **7 Agentes aromatizantes**

La aplicación de agentes aromatizantes cumplirá con las provisiones del Anexo B.

### **8 Adyuvantes del procesado de la industria alimentaria**

La aplicación de adyuvantes del procesado de alimentos cumplirá con las provisiones del Anexo C.

### 9 Las sustancias goma base en chicles y sus ingredientes

La aplicación de sustancias goma base en caramelo chicles y sus ingredientes cumplirán con las provisiones del Anexo D.



ICEX

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

### ANEXO A ANEXO NORMATIVO

Provisiones de aplicación de aditivos alimentarios

**A.1** La Tabla A.1 estipula los tipos permitidos de aditivos alimentarios, ámbito de aplicación, y nivel máximo o nivel de residuos.

**A.2** según la Tabla A.1 cuando se usen juntos los aditivos alimentarios con la misma función (colorantes del mismo color, conservantes, y antioxidantes) según lo especificado en las Tablas A.1, la suma de sus respectivos ratios al nivel máximo no excederá de 1.

**A.3** La Tabla A.2 estipula los aditivos alimentarios en todas las categorías de alimentos según lo requerido en la producción.

**A.4** La Tabla A.3 estipula todas las categorías de alimentos exceptuados de la Tabla A.2, para las cuales la aplicación de los aditivos debe cumplir con la Tabla A.1. Tampoco se usarán aditivos alimentarios permitidos en categorías superiores como lo estipulado en la Tabla A.1

**A.5** Las Tablas A.1 y A.2 no cubren las estipulaciones acerca de agentes aromatizantes, sustancias de goma base en caramelo chicles, y adyuvantes de procesamiento de industria alimentos.

**A.6** La columna “función” en las tablas mencionadas se refiere a las funciones principales del aditivo para referencia durante la aplicación.

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

**TABLA A.1**

TIPOS PERMITIDOS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y NIVEL MÁXIMO O NIVEL DE RESIDUOS

Categoría de Alimento	Nombre del Alimento	Nivel Máximo g/kg	Nota
<b>Glicina</b> <b>Número de CNS: 12.007 Número de INS: 640</b> <b>Función: Potenciador del sabor</b>			
08.02	Productos de carne precocinada	3.0	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	3.0	
12.0	Condimentos	1.0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	1.0	
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	1.0	
<b>Fosfatidos de amonio</b> <b>Número de CNS: 10.033 Número de: 442</b> <b>Función: Emulsificante</b>			
05.01.02	Chocolate y sus productos, productos de cacao excepto 05.01.01	10.0	
<b>Cera de Carnauba</b> <b>Número de CNS: 14.008 Número de INS: 903</b> <b>Función: Agente de recubrimiento y antiapelmazante</b>			
04.01.01	Fruta fresca	0.0004	Residuo total
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	0.6	
<b>Aceite Mineral, blanco (parafina líquida)</b> <b>Número de CNS: 14.003 Número de INS: 905 a</b> <b>Función: Agente de recubrimiento</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

05.02.02	Otros caramelos de gelatina que no sean dulces	5.0	
10.01	Huevos frescos	5.0	
<b>L-cisteína y sus sales hidrócloro sódicas y potásicas</b> <b>Número de CNS: 13.003 Número de INS: 920</b> <b>Función: Agente de tratamiento de harina</b>			
06.03.02.03	Producto de pasta fermentada	0.06	
06.08	Productos de fideos y arroz congelado	0.6	Calculado como L- clorhidrato de cisteína
<b>Ácido benzoico, Benzoato Sódico</b> <b>Número de CNS: 17.001, 17.002 Número de INS: 210, 211</b> <b>Función: Conservante</b>			
03.03	Hielo aromatizado, productos de barra de hielo	1.0	Medido como ácido benzoico
04.01.02.05	Mermelada o jalea (excepto de latas)	1.0	Medido como ácido benzoico
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0.5	Medido como ácido benzoico
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	1.0	Medido como ácido benzoico
05.02.01	Caramelos gelatinosos	1.5	Medido como ácido benzoico
05.02.02	Otros caramelos que no sean de gelatina	0.8	Medido como ácido benzoico
11.05	Jarabe aromatizado	1.0	Medido como ácido benzoico
12.03	Vinagre	1.0	Medido como ácido benzoico
12.04	Salsa de soja	1.0	Medido como ácido benzoico
12.05	Pasta de soja y sus productos	1.0	Medido como ácido benzoico
12.10	Condimentos mezclados	0.6	Medido como ácido benzoico
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos	0.5	Medido como ácido benzoico

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

12.10.03	Condimento mezclado líquido (excepto 12.03 y 12.04)	1.0	Medido como ácido benzoico
14.02.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas (limitado a industria de alimentos)	2.0	Medido como ácido benzoico
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	1.0	Medido como ácido benzoico
14.03	Bebidas de proteína	1.0	Medido como ácido benzoico
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0,2	Medido como ácido benzoico
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores)	1.0	Medido como ácido benzoico
14.05	Bebidas de café, té y vegetales	1.0	Medido como ácido benzoico
15.02	Bebidas alcohólicas integradas (limitado a bebida alcohólica precompuesta)	0,4	Medido como ácido benzoico
15.03.03	Vino de frutas	0.8	Medido como ácido benzoico
<b>4-fenilfenol</b> <b>Número de CNS: 17.024 Número de INS:--</b> <b>Función: Conservante</b>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada (limitado a frutas tipo cítricos)	1.0	Nivel de residuo $\leq 12$ mg/kg
<b>2-Fenilfenol Sódico</b> <b>Número de CNS: 17.023 Número de INS:--</b> <b>Función: Conservante</b>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada (limitado a cítricos)	0,95	Nivel de residuo $\leq 12$ mg/kg
<b>Proteína con estructura de hielo</b> <b>Número de CNS: 00.020 Número de INS:--</b> <b>Función: Otras</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>L-alanina</b> <b>Número de CNS: 12.006 Número de INS:--</b> <b>Función: Potenciador del sabor</b>			
12.0	Condimentos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Propilen Glicol</b> <b>Número de CNS: 18.004 Número de INS: 1520</b> <b>Función: Estabilizador y coagulante, anti apelmazante, anti espumante, emulsificante, agente de retención de agua, espesante</b>			
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	1.5	
07.02	Pastelería	3.0	
<b>Esteres de Acidos grasos de propilen glicol</b> <b>Número de CNS: 10.020 Número de INS: 477</b> <b>Función: Emulsificante y Estabilizador</b>			
01.0	Leche y productos lácteos (excepto alimentos bajo 01.01.01, 01.01.02 y 13.0)	5.0	
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos	10.0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	5.0	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas (limitado a Semillas y nueces fritas)	2.0	
06.03.02.05	Productos de harina frita	2.0	
07.02	Pastelería	3.0	
12.10	Condimentos mezclados	20.0	
16.06	Alimentos inflados	2.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Acido propiónico, propionato sódico, propionato cálcico</b> <b>Número de:</b> 17.029, 17.006, 17.005 <b>Número de INS:</b> 280, 281, 282 <b>Función:</b> Conservante			
04.04	Productos de soja	2,5	Calculado como ácido propiónico
06.01	Cereal crudo	1.8	Calculado como ácido propiónico
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	0,25	Calculado como ácido propiónico
07.01	Pan	2.5	Calculado como ácido propiónico
07.02	Pastelería	2.5	Calculado como ácido propiónico
12.03	Vinagre	2.5	Calculado como ácido propiónico
12.04	Salsa de soja	2.5	Calculado como ácido propiónico
16.07	Otros alimentos (para procesamiento de bayas/waxberry envasadas)	50.0	Calculado como ácido propiónico
<b>Monoglicéridos de ácidos grasos insaturados</b> <b>Número de CNS:</b> 10.036 <b>Número de INS:--</b> <b>Función:</b> Emulsificante			
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	10.0	
<b>Polifenoles de Té (TP)</b> <b>Número de CNS:</b> 04.005 <b>Número de INS:--</b> <b>Función:</b> Antioxidante			
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0.4	Calculado como catequina en grasa
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0.2	Calculado como catequina en grasa
06.03.02.05	Productos de harina frita	0.2	Calculado como catequina en gra-

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			sa
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0.2	Calculado como catequina en grasa
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0.2	Calculado como catequina en grasa
07.02	Pastelería	0.4	Calculado como catequina en grasa
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a relleno de rendimiento graso y aceite)	0.4	Calculado como catequina en grasa
08.02.02	Carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0.4	Calculado como catequina en grasa
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meat)	0.3	Calculado como catequina en grasa
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0.3	Calculado como catequina en grasa
08.03.03	Productos de carne frita	0.3	Calculado como catequina en grasa
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)	0.3	Calculado como catequina en grasa
08.03.05	Salchichas	0.3	Calculado como catequina en grasa
08.03.06	Productos de carne fermentada	0.3	Calculado como catequina en grasa
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)	0.3	Calculado como catequina en grasa
09.04	Productos acuáticos cocidos (comestible directamente)	0.3	Calculado como catequina en grasa

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

09.05	Productos acuáticos envasados	0.3	Calculado como catequina en grasa
12.10	Condimentos mezclados	0.1	Calculado como catequina en grasa
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	0.1	Calculado como catequina en grasa
14.06.02	Bebida sólida de proteína	0.8	Calculado como catequina en grasa
16.06	Alimentos inflados	0.2	Calculado como catequina en grasa
<b>Pigmento de Té Amarillo, Pigmento de Té Verde</b> <b>Número de CNS: 08.141, 08.142 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	Cantidad apropiada al proceso de producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.02.04	Decoración de pasteles	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada al proceso de producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de fruta)	Cantidad apropiada al proceso de producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

14.05.01	Bebidas de té	Cantidad apropiada al proceso de producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Eritrosina, Eritrosina Aluminio Lago</b> <b>Número de CNS: 08.003 Número de INS: 127</b> <b>Función: Colorante</b>			
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	0.05	Calculado como eritrosina
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0.1	Calculado como eritrosina
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas (limitado a productos fritos)	0,025	Calculado como eritrosina
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos (excepto productos de cacao 05.01.01)	0.05	Calculado como eritrosina
07.02.04	Decoración de pasteles	0.05	Calculado como eritrosina
08.03.05	Salchichas	0.015	Calculado como eritrosina
08.03.08	Productos de carne envasada	0.015	Calculado como eritrosina
12.05	Pasta de soja y sus productos	0.05	Calculado como eritrosina
12.10	Condimentos mezclados	0.05	Calculado como eritrosina
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.05	Calculado como eritrosina, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.05	Calculado como eritrosina
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	0.05	Calculado como eritrosina, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.05	Calculado como eritrosina
16.06	Alimentos inflados	0.025	Calculado como eritrosina
<b>Goma Karaya</b> <b>Número de CNS: 18.010 Número de INS: 416</b> <b>Función: Estabilizador</b>			
01.01.03	Leche preparada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Goma Tara</b> <b>Número de CNS: 20.041 Número de INS: 417</b> <b>Función: Espesante</b>			
01.06	Queso	8.0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto el 03.04 hielo comestible)	5.0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	5.0	
07.0	Productos de panadería	1.5	
08.02	Productos de carne precocinada	10.0	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	10.0	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	2.5	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

16.01	Gelatina de fruta	5.0	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
<b>Almidón acetilado</b> <b>Número CNS: 20.03 Número INS: 1.420</b> <b>Función: Aglutinante</b>			
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai) (limitado a fideos crudos y húmedos)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Mono y diglicéridos de ácidos grasos</b> <b>Número CNS: 10.006 Número INS: 471</b> <b>Función: Emulsificante</b>			
01.02.01	Leche pura fermentada	5.0	
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada al proceso de producción	
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	20.0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	30.0	
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar moreno, azúcar sin refinar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce)	6.0	
12.09	Especias	5.0	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

13.02	Alimentos de complemento para bebés	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.05 02	Bebidas de café	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Monoglicérido Caprilo</b> <b>Número de CNS: 17.031 Número de INS:--</b> <b>Función: Conservante</b>			
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	1.0	
07.02	Pastelería	1.0	
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a rellenos de judía)	1.0	
08.03.05	Salchichas	0.5	
<b>Almidón fosfato sódico</b> <b>Número de CNS: 20.013 Número de INS:--</b> <b>Función: Espesante</b>			
02.02.01	Producto emulsionado con un mínimo del 80% de grasa	Cantidad apropiada requerida por la producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.0	Alimentos y productos alimentarios, incluye el arroz, harina,	Cantidad apropiada	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	cereales, raíces de plantas, incluye almidón extraído de judías y maíz (excepto el 06.01 cereales crudos y 07.0 productos de panadería)	requerida por la producción	
12.0	Condimentos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Indigotina, Indigo Carmín Aluminio Lago</b> <b>Número de CNS: 08.008 Número de INS: 132</b> <b>Función: Colorante</b>			
04.01.02.08.01	Frutas conservadas	0.1	Calculado como indigotina
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	0.1	Calculado como indigotina
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración (ejemplo cerezas coloreadas, piel de naranja en rojo y verde, azucarada, secada, troceada)	0.2	Calculado como indigotina
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.01	Calculado como indigotina
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas (limitado a productos fritos)	0.05	Calculado como indigotina
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluido imitaciones y sustitutivos) y caramelos (excepto 05.01.01 productos de cacao)	0.1	Calculado como indigotina
05.02.02	Otros caramelos que no sean de gelatina	0.3	Calculado como indigotina
07.02.04	Decoración de pasteles	0.1	Calculado como indigotina

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a relleno para galletas)	0.1	Calculado como indigotina
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.1	Calculado como indigotina, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza también
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.1	Calculado como indigotina
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	0.1	Calculado como indigotina, para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.1	Calculado como indigotina
16.06	Alimentos inflados	0.05	Calculado como indigotina
<b>Butil Hidroxianisol (BHA)</b> <b>Número de CNS: 04.001 Número de INS: 320</b> <b>Función: Antioxidante</b>			
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0.2	Calculado como contenido en gra-

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			sa o aceite
05.02.01	Caramelos gelatinosos	0.4	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.03.02.05	Productos de harina frita	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.04.01	Harina de cereales secundarios (nota: maíz, soja, cebada, avena, sorgo etc..)	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
07.03	Galletas	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
08.02.02	Carne curada (ejemplo: carne salada, carne curada, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
09.03.04	Pescados y productos de la pesca secados al aire, estufa y prensado	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
16.06	Alimentos inflados	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
<p><b>Metil p-hidroxi benzoato y sus sales (metil p-hidroxi benzoato sódico, etil p-hidroxi benzoato, etil p-hidroxi benzoato sódico)</b></p> <p><b>Número de CNS: 17.032, 17.007 Número de INS: 219, 214, 215</b></p> <p><b>Función: Conservador</b></p>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0.012	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
04.01.02.05	Mermelada o jalea (excepto fruta envasada)	0.25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0.012	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a relleno de pasteles)	0.5	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
10.03.02	Productos de huevo coagulados por el calor (como queso de yema, salchicha de huevo Songhua)	0.2	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
12.03	Vinagre	0.25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
12.04	Salsa de soja	0.25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
12.05	Pasta de soja y sus productos	0.25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
12.10.03.04	Salsa de ostra, de camarones y de pescado	0,25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.2	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	0.25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
<b>Marrón Tanoak</b> <b>Número de CNS: 08.128 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto el 03.04 hielo comestible)	0.4	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

05.02	Caramelos	0.4	
14.04.01.01	Bebidas carbonatadas tipo cola	1.0	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.4	
<b>Butil Hidroxi Tolueno (BHT)</b> <b>Número de CNS: 04.002 Número de INS: 321</b> <b>Función: Antioxidante</b>			
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.02.02.02	Hortalizas desecadas (limitado a harina de patata deshidratada)	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
05.02.01	Caramelos gelatinosos	0.4	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.03.02.05	Productos de harina frita	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
07.03	Galletas	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
08.02.02	Carne (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

09.03.04	Pescados y productos de la pesca secados al aire, estufa y prensado	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
16.06	Alimentos inflados	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
<b>Dimetil dicarbonato</b> <b>Número de CNS: 17.033 Número de INS: 242</b> <b>Función: Conservante</b>			
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.25	
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.25	
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	0.25	
14.05.01	Bebidas de té	0.25	
<b>Acido 2,4-Diclorofenoxiacético</b> <b>Número de CNS: 17.027 Número de INS:--</b> <b>Función: Conservante</b>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0.01	Nivel de residuo $\leq 2.0$ mg/kg
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0.01	Nivel de residuo $\leq 2.0$ mg/kg
<b>Dióxido de Silicio (Amorfo)</b> <b>Número de CNS: 02.004 Número de INS: 551</b> <b>Función: Agente antiapelmazante</b>			
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos re-combinados	15.0	
02.05	Otras grasas y productos de grasas (limitado a cremas no lácteas)	15.0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto a	0.5	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	03.04 hielo comestible)		
05.01.01	Productos de cacao (manteca, polvo, pasta, salsa y relleno etc.)	15.0	
06.01	Cereal crudo	1.2	
10.03.01	Productos de huevo deshidratado (como albúmina en polvo, clara y yema en polvo)	15.0	
11.06	Otros edulcorantes (limitado a azúcar en polvo)	15.0	
12.01	Sal y sustitutos de sal	20.0	
12.09	Espicias	20.0	
12.10.01	Condimento mezclado sólido	20.0	
14.06	Bebidas sólidas	15.0	
16.07	Otros alimentos (productos para procesado de soja)	0.025	Calculado como soja por kg, para uso de antiespumante compuesto
<p><b>Dióxido de azufre, metabisulfito potásico, metabisulfito sódico, sulfito sódico, hidrógeno sulfito sódico, hiposulfito sódico</b></p> <p><b>Número de CNS:</b> 05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006</p> <p><b>Número de INS:</b> 220, 224, 223, 221, 222</p> <p><b>Función:</b> Agente blanqueante, conservante, antioxidante</p>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0.05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.01.02.02	Fruta seca	0.1	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0.35	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.02.02.02	Hortalizas desecadas	0.2	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			do de azufre
04.02.02.02	Hortalizas desecadas (limitado a patata deshidratada)	0.4	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.1	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.02.02.04	Hortalizas en conserva (limitado a brotes de bambú y hortalizas ácidas)	0.05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.03.02.02	Hongos comestibles y algas desecados	0.05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.03.02.04	Hongos y algas comestibles envasados (limitados a hongos envasados)	0.05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.04.01.04	Fuzhu (incluye fuzhu, Youpi) (incluidos trozos de tofu y película de leche de soja)	0.2	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0.05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos) y caramelos	0.1	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
06.02.04	Productos de arroz (limitados a Nian gao)	0.05	Calculado como nivel residual de dióxido de azufre
06.05.01	Almidón comestible en polvo	0.03	Nivel máximo calculado como nivel

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			residual de dióxido de azufre
06.05.02.01	Fideos de arroz y vermicelli hechos de almidón de soja y de batata	0.1	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
06.08	Productos de fideos y arroz congelado (limitados a aromatizados)	0.05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
07.03	Galletas	0.1	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
11.01	Azúcar	0.1	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
11.02	Almidón de azúcar (fructosa, glucosa, caramelo, azúcar transformado, incluye melaza)	0.04	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
11.05	Jarabe aromatizado	0.05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos	0.05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	0.05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre, para zumo concentrado de frutas y hortalizas se calcula según su múltiplo de

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			concentración
15.03.01	Vino de uva	0.25 g/l	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre  Para vinos dulces y vinos dulces de frutas nivel de uso máximo 0.4 g/l
15.03.03	Vino de frutas	0.25 g/l	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre  Para vinos dulces y vinos dulces de frutas nivel de uso máximo 0.4 g/l
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta	0.01	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
<b>Dióxido de Titanio</b> <b>Número de CNS: 08.011 Número de INS: 171</b> <b>Función: Colorante</b>			
04.01.02.05	Mermelada o jalea	5.0 g/kg	
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	10.0 g/kg	
04.01.02.08.04	Producto de regaliz (preparado de glycyrrhiza)	10.0 g/kg	
04.02.02.02	Hortalizas desecadas (limitado a patata deshidratada)	0.5 g/kg	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas (limitado a productos fritos)	10.0 g/kg	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	2.0 g/kg	
05.02.01	Caramelos gelatinosos	5.0 g/kg	
05.02.02	Otros caramelos de gelatina	10.0 g/kg	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	que no sean dulces		
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.04	Dulces de decoraciones (ejemplo modelo de arte, o para decorar torta), decoración de recubrimiento(no fruta) y líquido dulce	5.0 g/kg	
11.05	Jarabe aromatizado	5.0 g/kg	
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	0,5 g/kg	
14.06	Bebidas sólidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.01	Gelatina de fruta	10.0 g/kg	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	10.0 g/kg	
16.07	Otros alimentos (agentes de turbidez para bebidas)	10.0 g/L	
16.07	Otros alimentos (limitados a konjac tipo gelatina)	2.5 g/kg	
<b>Anhídrido Carbónico</b> <b>Número de CNS: 17.014 Número de INS: 290</b> <b>Función: Conservante</b>			
05.02.02	Otros caramelos que no sean de gelatina	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.0	Bebidas	Cantidad	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		apropiada requerida por la pro- ducción	
15.03.06	Otras bebidas alcohólicas fermentadas(espumosas)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Rojo Tomate</b> <b>Número de CNS: 08.150 Número de INS: --</b> <b>Función: Colorante</b>			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0.006	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0.006	Nivel de uso para bebidas líquidas, Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
<b>Licopeno (sintético)</b> <b>Número de CNS: 08.017 Número de INS: 160d(i)</b> <b>Función: Colorante</b>			
05.02	Caramelos	0.06	Calculado como licopeno puro
12.10.01.01	Mezclas sólidas para caldos y sopas	0.39	Calculado como licopeno puro
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos	0.04	Calculado como licopeno puro
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0.015	Calculado como licopeno puro, para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de dilución
<b>Cera de abejas</b> <b>Número de CNS: 14.013 Número de INS: 901</b> <b>Función: Agente de recubrimiento</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Ácido Fumárico</b> <b>Número de CNS: 01.110 Número de INS: 297</b> <b>Función: Regulador de acidez</b>			
05.02.01	Caramelos gelatinosos	8.0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	0.6	
07.01	Pan	3.0	
07.02	Pastelería	3.0	
07.03	Galletas	3.0	
07.04	Rellenos de productos de panadería	2.0	
07.05	Otros productos de panadería	2.0	
14.02.03	Bebidas de zumo (pulpa) de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.6	
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.3	
<b>Fumarato monosódico</b> <b>Número de CNS: 01.311 Número de INS: 365</b> <b>Función: Regulador de acidez</b>			
05.02.01	Caramelos gelatinosos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa	Cantidad apropiada	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	de dumplings, de wontons, y de shao mai)	requerida por la producción	
07.0	Productos de panadería	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.0	Carne y productos cárnicos (excepto 08.01 carne cruda y fresca)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
09.0	Pescados y sus productos (incluidos crustáceos, moluscos, equinodermos, mariscos y organismos acuáticos) (excepto 09.01 producto acuático fresco)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Glicirricina, glicirricinato amónico, glicirricinato monopotásico y tripotásico</b> <b>Número de CNS: 19.009, 19.012, 19.010      Número de INS: 958</b> <b>Función: Edulcorante</b>			
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada requerida por la producción	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

08.03.08	Productos de carne envasada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.0	Condimentos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Antioxidante de Glicirricina</b> <b>Número de CNS: 04.008 Número de INS:--</b> <b>Función: Antioxidante</b>			
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0.2	Calculado como ácido glicirricínico
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0.2	Calculado como ácido glicirricínico
06.03.02.05	Productos de harina frita	0.2	Calculado como ácido glicirricínico
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0.2	Calculado como ácido glicirricínico
07.03	Galletas	0.2	Calculado como ácido glicirricínico
08.02.02	Carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0.2	Calculado como ácido glicirricínico
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)	0.2	Calculado como ácido glicirricínico
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0.2	Calculado como ácido glicirricínico
08.03.03	Productos de carne frita	0.2	Calculado como ácido glicirricínico

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

08.03.04	Jamón tipo occidente (asado , ahumado, y cocido)	0.2	Calculado como ácido glicirricínico
08.03.05	Salchichas	0.2	Calculado como ácido glicirricínico
08.03.06	Productos de carne fermentada	0.2	Calculado como ácido glicirricínico
09.03.02	Producto acuático en escabeche	0.2	Calculado como ácido glicirricínico
16.06	Alimentos inflados	0.2	Calculado como ácido glicirricínico
<b>D-manitol</b> <b>Número de CNS: 19.017 Número de INS: 421</b> <b>Función: Edulcorante, emulsificante, agente de carga, estabilizador, espesante</b>			
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Amarillo Naranja</b> <b>Número de CNS: 08.143 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Permanganato potásico</b> <b>Número de CNS: 00.001 Número de of INS:--</b> <b>Función: Otra</b>			
06.05.01	Almidón comestible	0.5	
15.0	Bebidas alcohólicas	0.5	El nivel residual en la bebida alcohólica se calcula como manganeso $\leq 2$ mg/kg
<b>Glutamina transaminasa</b> <b>Número de CNS:- Número de INS:--</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Función: Estabilizador, coagulante</b>			
04.04	Productos de soja	0.25	
<b>Goma guar</b> <b>Número de CNS:20.025 Número de INS:412</b> <b>Función: Espesante</b>			
01.05.01	Nata	1.0	
13.01.02	Alimentos de fórmula para lactante mayor	1.0 g/L	
<b>Aluminosilicato sódico</b> <b>Número de CNS: 02.002 Número de INS: 554</b> <b>Función: Agente antiaglomerante</b>			
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos re-combinados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
01.06	Queso	Cantidad apropiada requerida por la producción	
02.05	Otras grasas y productos de grasas (limitado a grasas no lácteas)	5.0 g/kg	
05.01.01	Productos de cacao (manteca, polvo, pasta, salsa y relleno con materia prima principal de cacao)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.05	Almidón y sus productos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.01	Azúcar	Cantidad apropiada requerida por la producción	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

11.04	Edulcorantes de mesa	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.01	Sal y sustitutos de sal	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.09.01	Condimentos y especias en polvo	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.10	Condimentos mezclados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.06	Bebidas sólidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.04	Levadura y productos de levadura	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<p><b>Silicato cálcico</b>  <b>Número de CNS: 02.009 Número de INS: 552</b>  <b>Función: Agente antiaglomerante</b></p>			
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos re-combinados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
01.06	Queso	Cantidad apropiada requerida por la pro-	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		ducción	
05.01.01	Productos de cacao(manteca, polvo, pasta, salsa y relleno con materia prima principal de cacao)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.05	Almidón y sus productos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.01	Azúcar	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.04	Edulcorantes de mesa	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.01	Sal y sustitutos de sal	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.09.01	Condimentos y especias en polvo	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.10	Condimentos mezclados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.06	Bebidas sólidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.04	Levadura y productos de leva-	Cantidad apropiada	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	dura	requerida por la producción	
<b>Cinamaldehido</b> <b>Número de CNS: 17.012 Número de INS:--</b> <b>Función: Conservante</b>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	Cantidad apropiada requerida por la producción	Nivel de residuo ≤ 0,3 mg/kg
<b>Pectinas</b> <b>Número de CNS: 20.006 Número de INS: 440</b> <b>Función: Emulsificante, estabilizador, espesante</b>			
01.02.01	Leche pura fermentada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada requerida por la producción	
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar moreno,	Cantidad apropiada	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	azúcar sin refinar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce)	requerida por la producción	
12.09	Espicias	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	3.0 g/kg	
<b>Funoran (gloiopeltis furcata)</b> <b>Número de CNS: 20.040 Número de INS:--</b> <b>Función: Espesante</b>			
05.02.01	Caramelos gelatinosos	10.0	
<b>Alginato Propilen Glicol</b> <b>Número de CNS: 20.010 Número de INS: 405</b> <b>Función: Espesante, emulsificante, estabilizador</b>			
01.0	Leche y productos lácteos (excepto alimentos en 01.01.01, 01.01.02, 01.04.01 y 13.0)	3.0	
01.01.02.01	Leche aromatizada	4.0	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	4.0	
01.04.01	Leche evaporada (sabor original puro)	5.0	
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	5.0	
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	5.0	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada recombinado y/o aromatizado	5.0	
03.01	Helados	1.0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	5.0	
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	5.0	
05.02.01	Caramelos gelatinosos	5.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

05.04	Dulces de decoraciones (ejemplo modelo de arte, o para decorar pasteles), decoración de recubrimiento(no fruta) y líquido dulce	5.0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	5.0	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	5.0	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	5.0	
11.05	Jarabe aromatizado	5.0	
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos	8.0	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 agua potable envasada, 14.03.02 Bebidas con proteína vegetal, 14.02.03 bebidas de zumo de frutas y hortalizas)	0.3	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
14.02.03	Bebidas de zumo (pulpa) de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	3.0	
14.03.01	Bebidas con leche	4.0	
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	5.0	
14.05.02	Bebidas de café	3.0	
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta	0.3	
<b>Alginato sódico</b> <b>Número de CNS: 20.004 Número de INS: 401</b> <b>Función: Espesante</b>			
01.02.01	Leche pura fermentada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada requerida por la pro-	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		ducción	
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar moreno, azúcar sin refinar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce)	10.0	
12.09	Especias	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Riboflavina</b> <b>Número de CNS: 08.148 Número de INS: 101 (i)</b> <b>Función: Colorante</b>			
04.02.02.02	Hortalizas desecadas	0.3	
06.07	Arroz y fideo precocinado (instantáneo)	0.05	
12.10.01	Condimento mezclado sólido	0.05	
<b>Rojo judía negra</b> <b>Número de CNS: 08.114 Número de INS:--</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Función: Colorante</b>			
05.02	Caramelos	0.8	
07.02.04	Decoración de pasteles	0.8	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.8	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza tb.
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluidas bebidas de fruta aromatizadas, leche aromatizada, té aromatizado y otras bebidas aromatizadas) (limitado a bebidas de fruta aromatizadas)	0.8	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.8	
<b>Rojo grosella negra</b> <b>Número de CNS: 08.122 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
07.02.04	Decoración de pasteles	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.04.01	Bebidas carbonatadas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.03.03	Vino de frutas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Amarillo Cartaminas</b> <b>Número de CNS: 08.103 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.5	
04.01.02.04	Fruta envasada	0.2	
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0.2	
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0.2	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.5	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	0.2	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas (limitado a productos fritos)	0.5	
05.02	Caramelos	0.2	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	0.2	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0.5	
06.10	Rellenos de productos de cereal	0.5	
07.02.04	Decoración de pasteles	0.2	
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0.5	
12.0	Condimentos (excepto 12.01 sal y sustitutos de sal)	0.5	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.2	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza también
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.2	
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y	0.2	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)		uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.2	
16.01	Gelatina de fruta	0.2	En caso de usar jalea en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0.5	
<b>Rojo Arroz Rojo</b> <b>Número de CNS: 08.111 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
01.01.03	Leche preparada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.03.01	Bebidas con leche	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Rojo Arroz Kojic, Rojo Monasco</b> <b>Número de CNS: 08.119, 08.120 Número de INS:--</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Función: Colorante</b>			
01.01.03	Leche preparada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0.8 g/kg	
01.04.02	Leche condensada recombina- da (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de le- che condensada re combinada hecha con otra materia prima pero no leche)	Cantidad apropiada requerida por la pro- ducción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la pro- ducción	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	Cantidad apropiada requerida por la pro- ducción	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	Cantidad apropiada requerida por la pro- ducción	
04.02.02.05	Puré (salsa) de hortalizas (ex- cepto salsa de tomate)	Cantidad apropiada requerida por la pro- ducción	
04.04.02.01	Tofu fermentado de soja	Cantidad apropiada requerida por la pro- ducción	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocina- das/fritas (limitado a productos fritos)	Cantidad apropiada requerida por la pro-	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		ducción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.04	Dulces de decoraciones (ejemplo modelo de arte, o para decorar torta), decoración de recubrimiento(no fruta) y líquido dulce	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.07	Arroz o fideos precocinados instantáneo	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.10	Rellenos de productos de cereal	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.02	Pastelería	0.9 g/kg	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1.0 g/kg	
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.05	Jarabe aromatizado	Cantidad apropiada requerida	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		por la producción	
12.0	Condimentos (excepto 12.01 sal y sustitutos de sal)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.03	Bebidas de zumos de frutas y hortalizas (pulpa) (producto fermentado incluido)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.03	Bebidas de proteína	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.04.01	Bebidas carbonatadas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.06	Bebidas sólidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para jalea en polvo, según las veces de preparación

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

16.06	Alimentos inflados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Goma de Alholva</b> <b>Número de CNS: 20.035 Número de INS:--</b> <b>Función: Espesante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,1	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	0.2	
06.03.01	Harina de trigo	0.3	
07.0	Productos de panadería	0.15	
<b>Monoglicéridos Succinilados</b> <b>Número de CNS: 10.038 Número de INS: 472g</b> <b>Función: Espesante</b>			
01.01.03	Leche preparada	5.0	
01.06.05	Análogos a queso	10.0	
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado (no incluye helado ni yogur aromatizada)	5.0	
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos (excepto 02.01 grasa y aceite esencialmente libre de agua)	10.0	
07.0	Productos de panadería	5.0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	2.0	
14.03	Bebidas de proteína	2.0	
14.03.01	Bebidas con leche	5.0	
14.05	Bebidas de café, té y vegetales	2.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

14.06	Bebidas sólidas	20.0	Medido como diluido 10 veces
<b>Succinato Disódico</b> <b>Número de CNS: 12.005 Número de INS:--</b> <b>Función: Potenciador del sabor</b>			
12.0	Condimentos	20.0	
<b>Rojo Piel Cacahuete</b> <b>Número de CNS: 08.134 Número de INS: --</b> <b>Función: Colorante</b>			
05.02	Caramelos	0.4	
07.03	Galletas	0.4	
08.03.05	Salchichas	0.4	
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.1	
<b>Talco</b> <b>Número de CNS: 02.007 Número de INS: 553 iii</b> <b>Función: Agente antiapelmazante</b>			
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	20.0	
04.01.02.08.04	Producto de regaliz (preparado de glycyrrhiza)	20.0	
<b>Goma de garrofín</b> <b>Número de CNS: 20.023 Número de INS: 410</b> <b>Función: Edulcorante</b>			
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	7.0	
<b>Ciclamato Sódico, Ciclamato Cálcico</b> <b>Número de CNS: 19.002 Número de INS: 952</b> <b>Función: Edulcorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.65	Como ciclamato
04.01.02.04	Fruta envasada	0.65	Como ciclamato
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1.0	Como ciclamato
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	1.0	Como ciclamato
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	8.0	Como ciclamato

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

04.01.02.08.04	Producto de regaliz (preparado de glycyrrhiza)	8.0	Como ciclamato
04.01.02.08.05	Productos de espino albar	8.0	Como ciclamato
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.65	Como ciclamato
04.04.02.01	Tofu fermentado de soja	0.65	Como ciclamato
04.05.02.01.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas con cáscara	6.0	Como ciclamato
04.05.02.01.02	Semillas y nueces cocinadas/fritas sin cáscara	1.2	Como ciclamato
07.01	Pan	0.65	Como ciclamato
07.02	Pastelería	0.65	Como ciclamato
07.03	Galletas	0.65	Como ciclamato
12.10	Condimentos mezclados	0.65	Como ciclamato
14.0	Bebidas (excepto 14.01 agua potable envasada)	0.65	Como ciclamato, Según las veces de preparación
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.65	Como ciclamato
16.01	Gelatina de fruta	0.65	Como ciclamato; para jalea en polvo, según las veces de preparación
<b>Goma de Abelmoschus Manihot</b> <b>Número de CNS: 20.019 Número de INS:--</b> <b>Función: Espesante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	5.0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	10.0	
07.01	Pan	10.0	
07.02	Pastelería	10.0	
07.03	Galletas	10.0	
<b>Goma Xantana</b> <b>Número de CNS: 20.009 Número de INS: 415</b> <b>Función: Estabilizador, espesante</b>			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		requerida por la producción	
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	5.0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	10.0	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	4.0	
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar moreno, azúcar sin refinar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce)	5.0	
12.09	Especias	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Acido Adípico</b> <b>Número de CNS: 01.109 Número de INS: 355</b> <b>Función: Regulador de acidez</b>			
05.02.01	Caramelos gelatinosos	4.0	
14.06	Bebidas sólidas	0.01	
16.01	Gelatina de fruta	0.1	En caso de usar jalea en polvo, el nivel de uso debe incrementarse según las veces de preparación
<b>4-Hexil Resorcinol</b> <b>Número de CNS: 04.013 Número de INS: 586</b> <b>Función: Antioxidante</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

09.01	Producto acuático fresco (limitado a gamba)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Nivel de residuo $\leq 1$ mg/kg
<b>Quitina</b> <b>Número de CNS: 20.018 Número de INS:--</b> <b>Función: Espesante, estabilizador</b>			
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	2.0	
02.05	Otras grasas y productos de grasas (limitado a grasas no lácteas)	2.0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	2.0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	5.0	
04.05.02.04	Puré(salsa) de semillas y nueces incluye mantequilla de cacahuete etc.	2.0	
12.03	Vinagre	1.0	
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	2.0	
14.03.01.03	Bebida con bacterias ácido lácticas	2.5	
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta	0.4	
<b>Cúrcuma</b> <b>Número de CNS: 08.102 Número de INS: 100 ii</b> <b>Función: Colorante</b>			
01.03.02	Leche y crema recombinada en polvo(leche y crema aromatizada en polvo incluidas)	0.4	Calculado como curcumina
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	Cantidad apropiada requerida	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		por la producción	
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,01	Calculado como curcumina
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0.03	Calculado como curcumina
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.0	Productos de panadería	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.0	Condimentos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.1 agua de	Cantidad	Para bebidas en

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	bebida envasada)	apropiada requerida por la producción	polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada requerida por la producción	En caso de usar jalea en polvo , el nivel de uso se incrementará según veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0.2	Calculado como curcumina
<b>Curcumina</b> <b>Número de CNS: 08.132 Número de INS: 100 i</b> <b>Función: Colorante</b>			
02.02.01.02	Margarina y productos análogos (como mezcla de mantequilla o margarina)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.15	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	0.01	
05.02.01	Caramelos gelatinosos	0.7	
05.04	Dulces de decoraciones (ejemplo modelo de arte, o para decorar pasteles), decoración de recubrimiento(no fruta) y líqui-	0.5	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	do dulce		
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	0.3	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0.5	
06.10	Rellenos de productos de cereal	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.05	Jarabe aromatizado	0.5	
12.10	Condimentos mezclados	0.1	
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.01	
16.01	Gelatina de fruta	0.01	En caso de usar jalea en polvo , el nivel de uso se incrementará según veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Caramelo, color clase III--proceso amónico</b> <b>Número de CNS: 08.110 Número de INS: 150c</b> <b>Función: Colorante</b>			
01.04.02	Leche condensada recombina-da (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada recombina-da hecha con otra materia prima pero no leche)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

04.01.02.05	Mermelada o jalea	1.5 g/kg	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.05.02.04	Tapioca	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.05	Jarabe aromatizado	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.03	Vinagre	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.04	Salsa de soja	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.05	Pasta de soja y sus productos	Cantidad apropiada	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		requerida por la producción	
12.10	Condimentos mezclados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.03.01	Bebidas con leche	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de fruta aromatizadas)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.08	Otras bebidas (limitado a bebida de caldo de pollo)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.01.03	Brandy	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.01.04	Whisky	6.0 g/l	
15.01.06	Ron	6.0 g/l	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.03.01.03	Vino de uva aromatizado	Cantidad apropiada	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		requerida por la producción	
15.03.02	Vino de arroz	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada requerida por la producción	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
<b>Caramelo color, clase I, caramelo vulgar</b> <b>Número de CNS: 08.108 Número de INS: 150a</b> <b>Función: Colorante</b>			
01.04.02	Leche condensada recombina- da (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de le- che condensada recombina- da hecha con otra materia prima pero no leche)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1.5 g/kg	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (in- cluye imitaciones y sustituti- vos), caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves)	Cantidad apropiada	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	recubrimiento de harina, harina para freír	requerida por la producción	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.04	Rellenos de productos de panadería (solo relleno aromatizada)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.02.01	Productos de carne pre-acondicionada (carne cruda con ingredientes acondicionadores)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.05	Jarabe aromatizado	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.03	Vinagre	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.04	Salsa de soja	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.05	Pasta de soja y sus productos	Cantidad apropiada requerida por la producción	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

12.10	Condimentos mezclados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza también
14.03.01	Bebidas con leche	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.08	Otras bebidas (limitado a bebida de caldo de pollo)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.01.03	Brandy	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.01.04	Whisky	6.0 g/L	
15.01.06	Ron	6.0 g/L	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada requerida por la producción	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

15.03.01.03	Vino de uva aromatizado	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.03.02	Vino de arroz	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada requerida por la producción	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	2.5 g/kg	
<b>Caramelo color clase IV, proceso sulfito amónico</b> <b>Número de CNS: 08.109 Número de INS: 150d</b> <b>Función: Colorante</b>			
01.04.02	Leche condensada preparada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada re combinada hecha con otra materia prima pero no leche)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.4 hielo comestible)	2.0 g/kg	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos) , caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina	Cantidad apropiada requerida	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	para freír	por la producción	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.10	Rellenos de productos de cereal(limitado a rellenos aromatizados)	7.5 g/kg	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.04	Salsa de soja	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.05	Pasta de soja y sus productos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.07	Vino para cocinar y sus productos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.10	Condimentos mezclados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.03.01	Bebidas con leche	Cantidad apropiada requerida	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		por la producción	
14.04.01	Bebidas carbonatadas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de fruta aromatizadas)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.05.01	Bebidas de té	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.06	Bebidas sólidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.08	Otras bebidas (limitado a bebida de caldo de pollo)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.01.03	Brandy	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.01.04	Whisky	6.0 g/L	
15.01.06	Ron	6.0 g/L	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.03.01.03	Vino de uva aromatizado	Cantidad apropiada requerida	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		por la producción	
15.03.02	Vino de arroz	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Marrón Rosa Laevigata Michx</b> <b>Número de CNS: 08.131 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
07.02	Pastelería	0.9	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1.0	
14.04.01	Bebidas carbonatadas	1.0	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.2	
<b>Bitartrato Potásico</b> <b>Número de CNS: 06.007 Número de INS: 336</b> <b>Función: Agente de carga</b>			
06.03	Harina de trigo y sus productos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.0	Productos de panadería	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Amarillo Coreopsis</b> <b>Número de CNS: 08.113 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustituti-	0.3	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	vos), caramelos		
07.02.04	Decoración de pasteles	0.3	
14.02.03	Bebidas de zumo (pulpa) de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.3	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	0.3	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
<b>Poliacrilato sódico</b> <b>Número de CNS: - Número de INS: --</b> <b>Función: Espesante</b>			
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	2.0	
<b>Dimetil polisiloxano</b> <b>Número de CNS: 03.007 Número de INS: 900 a</b> <b>Función: Agente recubrimiento</b>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0.0009	
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0.0009	
<b>Poliglicerol Polirricinoleato (ésteres de poliglicerol interesterificado del Ácido ricinoleico)</b> <b>Número de CNS: 10.029 Número de INS: 476</b> <b>Función: Emulsificante, estabilizador</b>			
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	10.0	
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	5.0	
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	5.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos</b> <b>Número de CNS: 10.022 Número de INS: 475</b> <b>Función: Emulsificante, estabilizador, espesante, agente antiaglutinante</b>			
01.01.03	Leche preparada	10.0	
01.03.02	Leche y crema recombinada en polvo(leche y crema aromatizada en polvo incluidas)	10.0	
01.05	Nata (Crema de leche) y productos similares	10.0	
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos (excepto 02.01.01.01 aceites vegetales)	20.0	
02.01.01.01	Aceite vegetales (limitado a aceite para freír)	10.0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.4 hielo comestible)	10.0	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (solo productos fritos)	10.0	
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutos	10.0	
05.02	Caramelos	5.0	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	10.0	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	10.0	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	10.0	
07.0	Productos de panadería	10.0	
12.0	Condimentos (limitado a condimentos para alimentos inflados)	10.0	
12.10.01	Condimento mezclado sólido	10.0	
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos	10.0	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 agua	10.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	potable envasada)		
16.01	Gelatina de fruta	10.0	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	10.0	
<b>Polidextrosa</b> <b>Número de CNS: 20.022 Número de INS: 1.200</b> <b>Función: Espesante, agente de carga, humectante, estabilizador</b>			
01.01.03	Leche preparada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.0	Productos de panadería	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.03.05	Salchichas	Cantidad apropiada requerida por la pro-	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		ducción	
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.1 Agua potable envasada)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada requerida por la producción	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
<b>Polioxietilen xilitan Monoestearato</b> <b>Número de CNS: 10.017 Número de INS:--</b> <b>Función: Emulsificante</b>			
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	5.0	
16.07	Otros alimentos (para tecnología de fermentación)	5.0	
<b>Polioxietileno (20) Sorbitan Monolaurato, Polioxietileno (20) Sorbitan Monopalmitato, Polioxietileno (20) Sorbitan Monoestearato, Polioxietileno (20) Sorbitan Monooleato</b> <b>Número de CNS: 10.025, 10.026, 10.015, 10.016 Número de INS: 432, 434, 435, 433</b> <b>Función: Emulsificante, agente antiespumante, estabilizador</b>			
01.01.03	Leche preparada	1.5	
01.05.01	Nata	1.0	
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	5.0	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada recombinado y/o aromatizado	5.0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto	1.5	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	03.04 hielo comestible)		
04.04	Productos de soja	0.05	Calculado como cantidad de haba de soja por kg
07.01	Pan	2.5	
07.02	Pastelería	2.0	
12.10.01	Condimento mezclado sólido	4.5	
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos	5.0	
12.10.03	Condimento mezclado líquido (excepto 12.03 12.04)	1.0	
14.0	Bebidas (salvo 14.01 Agua potable envasada y 14.06 Bebidas sólidas)	0.5	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.75	
14.03.01	Bebidas con leche	2.0	
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	2.0	
16.07	Otros alimentos (colorante natural emulsionado)	10.0	
<b>Polietilen glicol</b> <b>Número de CNS: 14.012 Número de INS: 1521</b> <b>Función: Agente de recubrimiento</b>			
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Polivinil alcohol</b> <b>Número de CNS: 14.010 Número de INS:--</b> <b>Función: Agente de recubrimiento</b>			
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	18.0	
<b>Goma Cassia</b> <b>Número de CNS: 20.045 Número de INS:427</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Función: Espesante</b>			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	2.5	
01.05.01	Nata	2.5	
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado(no incluye helado ni yogur aromatizado)	2.5	
03.01	Helados	2.5	
06.03.02	Productos de harina de trigo	3.0	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	2.5	
07.0	Productos de panadería	2.5	
08.03.05	Salchichas	1.5	
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos	2.5	
12.10.03	Condimento mezclado líquido	2.5	
14.03.01.03	Bebida con bacterias ácido lácticas	2.5	
<b>Cafeína</b>			
<b>Número de CNS: 00.007 Número de INS:--</b>			
<b>Función: Otras</b>			
14.04.01.01	Bebidas carbonatadas tipo cola	0.15	
<b>Carragenano</b>			
<b>Número de CNS: 20.007 Número de INS: 407</b>			
<b>Función: emulsificante, estabilizador, espesante</b>			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada requerida por la producción	
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y	Cantidad	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	apropiada requerida por la producción	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	8.0	
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar moreno, azúcar sin refinar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce)	5.0	
12.09	Espicias	Cantidad apropiada requerida por la producción	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	0.3 g/L	Calculado como cantidad de uso en alimentos instantáneos
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Ácido Ascórbico (Vitamina C)</b> <b>Número de CNS: 04.014 Número de INS: 300</b> <b>Función: Antioxidante, agente de tratamiento de harina</b>			
06.03.01	Harina de trigo	0.2	
14.02.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Ascorbato sódico</b> <b>Número de CNS: -- Número de INS: 301</b> <b>Función: Antioxidante</b>			
14.04.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas	Cantidad apropiada requerida	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		por la producción	
<b>Ascorbato cálcico</b> <b>Número de CNS: 04.009 Número de INS: 302</b> <b>Función: Antioxidante</b>			
04.01.01.03	Fruta fresca pelada o precortada	1.0	Residuos de fruta en forma de ascorbato cálcico
04.02.01.03	Hortaliza pelada, cortada en trozos o en tiras	1.0	Residuos de hortaliza en forma de ascorbato cálcico
14.04.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Palmitato de Ascorbilo</b> <b>Número de CNS: 04.011 Número de INS: 304</b> <b>Función: Antioxidante</b>			
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos re-combinados	0.2	Calculado como ácido ascórbico en grasa
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos	0.2	
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0.2	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0.2	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0.2	
07.01	Pan	0.2	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	0.05	Calculado como ácido ascórbico en grasa
13.02	Alimentos de complemento para bebés	0.05	Calculado como ácido ascórbico en grasa

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Curdian</b> <b>Número de CNS: 20.042 Número de INS: 424</b> <b>Función: estabilizador y coagulante, espesante</b>			
04.04.01.01	Tofu	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	Cantidad apropiada requerida por la producción	
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada requerida por la producción	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.07	Otros productos de marisco artificial (abalón, cohombre, mo-	Cantidad apropiada	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	liscos marinos etc )	requerida por la producción	
<b>Pigmento de cáscara de Cacao</b> <b>Número de CNS: 08.118 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	0.04	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	3.0	
07.02	Pastelería	0.9	
07.02.04	Decoración de pasteles	3.0	
07.03	Galletas	0.04	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1.0	
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	0.25	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.04.01	Bebidas carbonatadas	2.0	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	1.0	
<b>Polisacárido soluble de soja</b> <b>Número de CNS: 20.044 Número de INS: --</b> <b>Función: Espesante, emulsionante, agente de recubrimiento, agente antiaglutinante</b>			
02.04	Postres grasos	10.0	
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	10.0	
06.02.02	Productos de arroz	10.0	
06.03.02	Productos de harina de trigo	10.0	
06.05.02	Productos de almidón	10.0	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	10.0	
06.08	Productos de fideos y arroz	10.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	congelado		
07.0	Productos de panadería	10.0	
12.0	Condimentos	10.0	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	10.0	
<b>Amarillo Quinoleína</b> <b>Número de CNS: 08.016 Número de INS: 104</b> <b>Función: Colorante</b>			
15.02	Bebidas alcohólicas integradas (limitado a pre-mezcla de licorres)	0.1	
<b>Naranja Paprika</b> <b>Número de CNS: 08.107 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.02	Pastelería	0.9 g/kg	
07.02.04	Decoración de pasteles	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1.0 g/kg	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	Cantidad apropiada	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		requerida por la producción	
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.05	Pasta de soja y sus productos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Rojo Paprika</b> <b>Número de CNS: 08.106 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
02.02.01.02	Margarina y productos análogos (como mezcla de mantequilla o margarina)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a producto frito)	Cantidad apropiada requerida por la producción	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.08	Productos de fideos y arroz congelado	2.0 g/kg	
06.10	Rellenos de productos de cereal	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.02	Pastelería	0.9 g/kg	
07.02.04	Decoración de pasteles	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1.0 g/kg	
08.02.01	Productos de carne preacondicionada (carne cruda	0.1 g/kg	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	con ingredientes acondicionadores)		
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	Cantidad apropiada requerida por la producción	
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.0	Condimentos (excepto 12.01 sal y sustitutos de sal)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.03	Bebidas de proteína	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada requerida por la producción	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	Cantidad apropiada requerida por la pro-	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		ducción	
<b>Oleoresina de Paprika</b> <b>Número de CNS: 00.012 Número de INS: 160 c</b> <b>Función: Potenciador del sabor, colorante</b>			
12.10	Condimentos mezclados	10.0	
16.06	Alimentos inflados	1.0	
<b>Rojo Uguisukagura</b> <b>Número de CNS: 08.136 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	1.0	
05.02	Caramelos	2.0	
07.02	Pastelería (excepto 07.02.04 decoración de pasteles)	2.0	
07.02.04	Decoración de pasteles	3.0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	1.0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	1.0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
<b>Difenil Eter (Difenil óxido)</b> <b>Número de CNS: 17.022 Número de INS:--</b> <b>Función: Conservante</b>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada (limitado a cítricos)	3.0	Nivel de residuo ≤ 12 mg/kg
<b>Azul Brillante, Azul Brillante Aluminio Lago</b> <b>Número de CNS: 08.007 Número de INS: 133</b> <b>Función: Colorante</b>			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0.025	Calculado como azul brillante

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

01.04.02	Leche condensada recombina- da (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de le- che condensada re combinada hecha con otra materia prima pero no leche)	0.025	Calculado como azul brillante
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	0.025	Calculado como azul brillante
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.5	Calculado como azul brillante
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	0.025	Calculado como azul brillante
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para deco- ración	0.1	Calculado como azul brillante
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.025	Calculado como azul brillante
04.04.01.06	Productos de soja cocida	0.025	Calculado como azul brillante
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	0.025	Calculado como azul brillante
04.05.02.01	Semillas y nueces cocina- das/fritas (limitado a producto frito)	0.05	Calculado como azul brillante
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (in- cluye imitaciones y sustituti- vos), caramelos	0.3	Calculado como azul brillante
06.05.02.02	Gambas aromatizadas con al- midón en escamas	0.025	Calculado como azul brillante
06.05.02.04	Tapioca	0.1	Calculado como azul brillante
06.06	Cereales instantáneos, incluido copos de avena (limitado a es- camas de maíz aromatizado con cacao)	0.015	Calculado como azul brillante
07.02	Pastelería	0.025	Calculado como azul brillante
07.04	Relleno de panaderías (se limi- ta a relleno de galletas)	0.025	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

07.04	Relleno de panaderías (se limita a rellenos de sabores diferentes)	0.025	Solo se permite el uso de azul brillante
11.05	Jarabe aromatizado	0.025	Calculado como azul brillante
11.05.01	Jarabe de fruta aromatizada	0.5	Calculado como azul brillante
12.09.01	Condimentos y especias en polvo	0.01	Calculado como azul brillante
12.09.03	Pasta especiadas (ejemplo salsa de mostaza, salsa de mostaza verde)	0.01	Calculado como azul brillante
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos	0.5	Calculado como azul brillante
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0.02	Calculado como azul brillante
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.025	Calculado como azul brillante
14.03.01	Bebidas con leche	0.025	Calculado como azul brillante
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.025	Calculado como azul brillante
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	0.025	Calculado como azul brillante
14.06	Bebidas sólidas	0.2	Calculado como azul brillante
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.025	Calculado como azul brillante
16.01	Gelatina de fruta	0.025	Calculado como azul brillante, En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

16.06	Alimentos inflados	0.05	Calculado como azul brillante
<p><b>Acido Fosfórico, pirofosfato dihidrógeno disódico, pirofosfato tetrasódico, fosfato dihidrógeno cálcico, fosfato dihidrógeno potásico, fosfato hidrógeno diamónico, fosfato hidrógeno dipotásico, fosfato hidrógeno cálcico (ortofosfato dicálcico), ortofosfato tricálcico, ortofosfato tripotásico, otrofosfato trisódico, polifosfato sódico, tripolifosfato sódico, fosfato dihidrógeno sódico, fosfato sódico dibásico</b></p> <p><b>Número de CNS:</b> 01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006 <b>Número de INS:</b> 338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii</p> <p><b>Función:</b> humectante, agente de carga, regulador de acidez, estabilizador, coagulante, agente antiaglomerante</p>			
01.0	Leche y productos lácteos (excepto 01.01.01, 01.01.02 y 13.0)	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como $PO_4^{-3}$ ( fosfatos )
01.03.01	Leche en polvo y crema en polvo	10.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como $PO_4^{-3}$ ( fosfatos )
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como $PO_4^{-3}$ (fosfatos )
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada recombinado y/o aromatizado	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como $PO_4^{-3}$ (fosfatos )
02.05	Otras grasas y productos de grasas	20.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como $PO_4^{-3}$ (fosfatos )
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.01 helados y 03.04 hielo comestible)	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	2.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
06.02.03	Harina de arroz (incluida la bola de masa en polvo)	1.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
06.03	Harina de trigo y sus productos	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
06.03.01	Harina de trigo	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
06.04.01	Harina de cereales secundarios	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			como PO4 <sup>-3</sup> ( fosfatos )
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	1.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO4 <sup>-3</sup> ( fosfatos )
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios	1.5	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO4 <sup>-3</sup> ( fosfatos )
06.05.01	Almidón comestible	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO4 <sup>-3</sup> ( fosfatos )
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO4 <sup>-3</sup> ( fosfatos )
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO4 <sup>-3</sup> ( fosfatos )
06.08	Productos de fideos y arroz congelado	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO4 <sup>-3</sup> ( fosfatos )
06.09	Cereales y postres con almidón (pudding de arroz y de mandioca)	1.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO4 <sup>-3</sup> ( fosfatos )
07.0	Productos de panadería	15.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
08.02	Productos de carne precocinada	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
08.03	Productos de carne tratada por el calor	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)	1.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
09.05	Productos acuáticos envasados	1.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
12.10	Condimentos mezclados	20.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
12.10.01.03	Otro condimento mezclado sólido (limitado a condimentos para fideo húmero instantáneo)	80.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> ( fosfatos )
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	1.0	Solo se utilizará fosfato dicálcico y fosfatodihidrogeno

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			sódico, uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como $PO_4^{-3}$ ( fosfatos )
13.02	Alimentos de complemento para bebés	1.0	Solo se utilizará fosfato dicálcico y fosfatodihidrogeno sódico, uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como $PO_4^{-3}$ ( fosfatos )
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como $PO_4^{-3}$ ( fosfatos ) Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	5.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como $PO_4^{-3}$ ( fosfatos ) En caso de usarse en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	2.0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como $PO_4^{-3}$ ( fosfatos )
<b>Fosfato de dialmidón Fosfatado</b> <b>Número de CNS: 20.017 Número de INS: 1413</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Función: Espesante</b>			
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1.0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	0.2	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0.2	
14.06	Bebidas sólidas	0.5	
<b>Fosfolípido</b>			
<b>Número de CNS: 04.010 Número de INS: 322</b>			
<b>Función: Antioxidante, emulsificante</b>			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada requerida por la producción	
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	Cantidad apropiada requerida por la producción	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada requerida por la producción	
13.02	Alimentos de complemento para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada requerida por la producción	
<b>Dilauril Tiodipropionato</b>			
<b>Número de CNS: 04.012 Número de INS: 389</b>			
<b>Función: Antioxidante</b>			
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos	0.2	
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0.2	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0.2	
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0.2	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0.2	
06.03.02.05	Productos de harina frita	0.2	
16.06	Alimentos inflados	0.2	
<b>Azufre</b>			
<b>Número de CNS: 05.007 Número de INS:--</b>			
<b>Función: Agente blanqueante, conservante</b>			
04.01.02.02	Fruta seca	0.1	Calculado como dióxido de azufre (limitado a tratamiento de vapor)
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0.35	Calculado como dióxido de azufre (limitado a tratamiento de vapor)
04.02.02.02	Hortalizas desecadas	0.2	Calculado como dióxido de azufre (limitado a tratamiento de vapor)
04.03.01.02	Hongos comestibles y algas frescas con superficie tratada	0.4	Calculado como dióxido de azufre (limitado a tratamiento de vapor)
06.05.02.01	Fideos de arroz y vermicelli	0.1	Calculado como dióxido de azufre (limitado a tratamiento de vapor)
11.01	Azúcar	0.1	Calculado como dióxido de azufre (limitado a tratamiento de vapor)
<b>Sulfato Cálcico</b>			
<b>Número de CNS: 18.001 Número de INS: 516</b>			
<b>Función: Estabilizador y coagulador, espesante, regulador de acidez</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

04.04	Productos de soja	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.01	Pan	10.0	
07.02	Pastelería	10.0	
07.03	Galletas	10.0	
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	5.0	
08.03.05	Salchichas	3.0	
<b>Sulfato de Aluminio y Potasio, Sulfato de Aluminio y Amonio</b> <b>Número de CNS: 06.004, 06.005 Número de INS: 522, 523</b> <b>Función: Agente espesante, estabilizador</b>			
04.04	Productos de soja	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual de aluminio $\leq$ 100 mg/kg (para muestra seca, calculado como aluminio)
06.03	Harina de trigo y sus productos	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual de aluminio $\leq$ 100 mg/kg (para muestra seca Calculado como aluminio)
06.05.02.02	Gambas aromatizadas con almidón en escamas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual de aluminio $\leq$ 100 mg/kg (para muestra seca Calculado como aluminio)
07.0	Productos de panadería	Cantidad apropiada como requerida en la produc-	Nivel residual de aluminio $\leq$ 100 mg/kg (para muestra seca, calculado como

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		ción	aluminio)
09.0	Pescados y sus productos (incluidos crustáceos, moluscos, equinodermos, mariscos y organismos acuáticos)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual de aluminio $\leq$ 100 mg/kg (para muestra seca, calculado como aluminio)
16.06	Alimentos inflados	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual de aluminio $\leq$ 100 mg/kg (para muestra seca, calculado como aluminio)
<b>Sulfato magnésico</b> <b>Número de CNS: 00.021 Número de INS:518</b> <b>Función: otras</b>			
14.01.03	Otra agua potable (Agua mineral potable desde fuente natural)	0.05	
<b>Sulfato de Cinc</b> <b>Número de CNS: 00.018 Número de INS:--</b> <b>Función: otras</b>			
14.01.03	Otra agua potable (Agua mineral potable desde fuente natural)	0.006	2.4 mg/l, calculado como Zn
<b>Cloruro Cálcico</b> <b>Número de CNS: 18.002 Número de INS: 509</b> <b>Función: Estabilizador y coagulante, espesante</b>			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
04.01.02.04	Fruta envasada	1.0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1.0	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	1.0	
04.04	Productos de soja	Cantidad apropiada	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		como re- querida en la produc- ción	
05.04	Dulces de decoraciones (ejem- plo modelo de arte, o para de- corar torta), decoración de re- cubrimiento (no fruta) y líquido dulce	0.4	
11.05	Jarabe aromatizado	0.4	
14.01.03	Otra agua potable (Agua mine- ral potable desde fuente natu- ral)	0.1 g/L	36 mg/l, calculado como Ca
<b>Cloruro Potásico</b> <b>Número de CNS: 00.008 Número de INS: 508</b> <b>Función: otras</b>			
12.01	Sal y sustitutos de sal	350	
14.01.03	Otra agua potable (Agua mine- ral potable desde fuente natu- ral)	Cantidad apropiada como re- querida en la produc- ción	
<b>Cloruro Magnésico</b> <b>Número de CNS: 18.003 Número de INS: 511</b> <b>Función: Estabilizador y Coagulador</b>			
04.04	Productos de soja	Cantidad apropiada como re- querida en la produc- ción	
<b>Goma de Tamarindo Polisacárido</b> <b>Número de CNS: 20.011 Número de INS:--</b> <b>Función: Espesante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	2.0	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (in-	2.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	cluye imitaciones y sustitutos), caramelos		
16.01	Gelatina de fruta	2.0	En caso de usarse en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de preparación
<b>Rojo Rábano</b> <b>Número de CNS: 08.117 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
04.01.02.08.01	Frutas conservadas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.02	Pastelería	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
12.03	Vinagre	Cantidad	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		apropiada como requerida en la producción	
12.05	Pasta de soja y sus productos	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
12.10	Condimentos mezclados	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada como requerida en la producción	En caso de usarse en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de preparación
<b>Rojo Basella Rubra</b> <b>Número de CNS: 08.121 Número de INS:--</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Función: Colorante</b>			
05.02	Caramelos	0.1	
07.02.04	Decoración de pasteles	0.2	
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.13	
16.01	Gelatina de fruta	0.25	En caso de usarse en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de preparación
<b>Sal de ácido graso Morfolina (Cera de Fruta)</b> <b>Número de CNS: 14.004 Número de INS:--</b> <b>Función: Agente de recubrimiento</b>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
<b>Maltitol y jarabe de maltitol</b> <b>Número de CNS: 19.005 Número de INS: 965, 965ii</b> <b>Función: Edulcorante, estabilizador, humectante, emulsificante, espesante, agente de carga</b>			
01.01.02.01	Leche aromatizada	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
01.04	Leche condensada y sus productos preparados	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
01.05.04	Análogos a nata de leche	Cantidad apropiada como requerida en la produc-	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		ción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
04.04.01.06	Productos de soja cocida	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.01	Pan	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.02	Pastelería	Cantidad apropiada como requerida en la producción	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

07.03	Galletas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.04	Rellenos de productos de panadería	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	0.5	
12.10.03	Condimento mezclado líquido (excepto 12.03 y 12.04)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada como requerida en la producción	en caso de ser usada en polvo, el nivel de uso será incrementado según las veces de preparación
16.07	Otros alimentos (productos para procesado de soja)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
16.07	Otros alimentos (productos para refinado de azúcar)	Cantidad apropiada como requerida en	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		la producción	
16.07	Otros alimentos (productos para tecnología de procesado)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
<b>Propil Galato (PG)</b> <b>Número de CNS: 04.003 Número de INS: 310</b> <b>Función: Antioxidante</b>			
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos	0.1	Calculado como contenido en grasa o aceite
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0.1	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (solo productos fritos)	0.1	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0.1	Calculado como contenido en grasa o aceite
05.02.01	Caramelos gelatinosos	0.4	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.03.02.05	Productos de harina frita	0.1	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0.1	Calculado como contenido en grasa o aceite
07.03	Galletas	0.1	Calculado como contenido en grasa o aceite
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0.1	Calculado como contenido en grasa o aceite
09.03.04	Pescados y productos de la	0.1	Calculado como

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	pesca secados al aire, estufa y prensado		contenido en grasa o aceite
16.06	Alimentos inflados	0.1	Calculado como contenido en grasa o aceite
<b>Rojo hibisco</b> <b>Número de CNS: 08.125 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
<b>Extracto de Romero</b> <b>Número de CNS: 04.017 Número de INS:--</b> <b>Función: Antioxidante</b>			
02.01.01	Grasa y aceite vegetal	0.7	
02.01.02	Grasa y aceite animal (mantequilla de cerdo, mantequilla, pescado, y grasa de otros animales)	0.3	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a producto frito)	0.3	
06.03.02.05	Productos de harina frita	0.3	
08.02	Productos de carne precocinada	0.3	
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)	0.3	
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0.3	
08.03.03	Productos de carne frita	0.3	
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado , ahumado, y cocido)	0.3	
08.03.05	Salchichas	0.3	
08.03.06	Productos de carne fermentada	0.3	
16.06	Alimentos inflados	0.3	
<b>Amarillo Buddleia</b> <b>Número de CNS: 08.139 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.01	Pan	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.02	Pastelería	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y	Cantidad	Para bebidas en

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	hortalizas (incluye productos fermentados)	apropiada como requerida en la producción	polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
<b>Xilitan Monoestearato</b> <b>Número de CNS: 10.007 Número de INS:--</b> <b>Función: Emulsificante</b>			
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	5.0	
05.02	Caramelos	5.0	
07.01	Pan	3.0	
07.02	Pastelería	3.0	
<b>Natamicina</b> <b>Número de CNS: 17.030 Número de INS: 235</b> <b>Función: Conservante</b>			
01.06	Queso	0.3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg
07.02	Pastelería	0.3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su sus-

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			<p>pensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg</p>
08.03.01	<p>Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)</p>	0.3	<p>Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg</p>
08.03.02	<p>Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla</p>	0.3	<p>Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg</p>
08.03.03	<p>Productos de carne frita</p>	0.3	<p>Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg</p>
08.03.04	<p>Jamón tipo occidente (asado , ahumado, y cocido)</p>	0.3	<p>Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual</p>

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			menor que 10 mg/kg
08.03.05	Salchichas	0.3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg
08.03.06	Productos de carne fermentada	0.3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	0.02	Nivel residual = 10 mg/kg
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	0.3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg
15.03	Bebida alcohólica fermentada	0.01 g/l	
<b>Tartrazina, Tartrazina Aluminio Lago</b> <b>Número de CNS: 08.005 Número de INS: 102</b> <b>Función: Colorante</b>			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0.05	Calculado como amarillo limón
01.04.02	Leche condensada recombina-da (leche condensada dulce,	0.05	Calculado como amarillo limón

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	aromatizada y otro tipo de leche condensada re combinada hecha con otra materia prima pero no leche)		
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.05	Calculado como amarillo limón
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.5	Calculado como amarillo limón
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0.1	Calculado como amarillo limón
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0.1	Calculado como amarillo limón
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.1	Calculado como amarillo limón
04.04.01.06	Productos de soja cocida	0.1	Calculado como amarillo limón
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	0.1	Calculado como amarillo limón
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos (excepto 05.01.01 productos de cacao)	0.1	Calculado como amarillo limón
05.02.02	Otros caramelos de gelatina que no sean dulces	0.3	Calculado como amarillo limón
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	0.3	Calculado como amarillo limón
06.05.02.02	Gambas aromatizadas con almidón en escamas	0.1	Calculado como amarillo limón
06.05.02.04	Tapioca	0.2	Calculado como amarillo limón
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0.08	Calculado como amarillo limón
06.09	Cereales y postres con almidón (pudding de arroz y de mandioca)	0.06	Calculado como tartracina, ejemplo polvo de pudding, se aumenta según las veces de dilu-

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			ción
07.02.04	Decoración de pasteles	0.1	Calculado como amarillo limón
07.03.03	Rollos de huevo	0.04	Calculado como amarillo limón
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a rellenos aromatizados)	0.05	Calculado como amarillo limón
07.04	Rellenos de productos de panadería (solo relleno de galletas, y tortas)	0.05	Calculado como amarillo limón
07.04	Rellenos de pastelería (limitado a relleno de pudding y pasteles)	0.3	Calculado como amarillo limón
11.05.01	Jarabe de fruta aromatizada	0.5	Calculado como amarillo limón
11.05.02	Otros jarabes aromatizados	0.3	Calculado como amarillo limón
12.09.03	Pastas especiadas (ejemplo salsa de mostaza, salsa de mostaza verde)	0.1	Calculado como amarillo limón
12.10.01	Condimento mezclado sólido	0.2	Calculado como amarillo limón; reduciendo el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos	0.5	Calculado como amarillo limón
12.10.03	Condimento mezclado líquido(excepto 12.03 y 12.04)	0.15	Calculado como amarillo limón
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0.1	Calculado como amarillo limón reduciendo el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.1	Calculado como amarillo limón
16.01	Gelatina de fruta	0.05	Calculado como

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			amarillo limón; en caso de ser usada en polvo, el nivel de uso será incrementado según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0.1	Calculado como amarillo limón
<b>Acido cítrico, citrato trisódico, citrato tripotásico</b> <b>Número de CNS:</b> 01.101, 01.303, 01.304 <b>Número de INS:</b> 330, 331iii, 332ii <b>Función:</b> Regulador de acidez			
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
13.02	Alimentos de complemento para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Esteres cítricos de glicéridos de ácidos grasos</b> <b>Número de CNS:</b> 10.032 <b>Número de INS:</b> 472 c <b>Función:</b> Emulsificante			
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	24.0	
<b>Citrato Disódico estannoso</b> <b>Número de CNS:</b> 18.006 <b>Número de INS:--</b> <b>Función:</b> Estabilizador y coagulante			
04.01.02.04	Fruta envasada	0.3	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	0.3	
04.03.02.04	Hongos y algas comestibles envasados	0.3	
<b>Azodicarbonamida</b> <b>Número de CNS:</b> 13.004 <b>Número de INS:</b> 927a <b>Función:</b> Agente de tratamiento de harina			
06.03.01	Harina de trigo	0.045	
<b>Acido Metatartárico</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Número de CNS: 01.105 Número de INS: 353</b> <b>Función: Regulador de acidez</b>			
04.01.02.04	Fruta envasada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Extracto de Piel de Uva</b> <b>Número de CNS: 08.135 Número de INS: 163 (ii)</b> <b>Función: Colorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	1.0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1.5	
05.02	Caramelos	2.0	
07.02	Pastelería	2.0	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	2.5	Para bebidas en polvo, se aumenta la cantidad según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	1.0	
<b>Gluconato ferroso</b> <b>Número de CNS: 09.005 Número de INS: 579</b> <b>Función: fijador de color</b>			
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas (aceitunas)	0,15	Calculado como hierro
<b>Pullulan</b> <b>Número de CNS: 14.011 Número de INS: 1204</b> <b>Función: Agente recubrimiento, espesante</b>			
05.02.01	Caramelos gelatinosos	50.0	
05.02.02	Otros caramelos de gelatina que no sean dulces	50.0	
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	50.0	
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)	30.0	
12.10	Condimentos mezclados	50.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	3.0	
14.06.02	Bebida sólida de proteína	50.0	
16.07	Otros alimentos (limitado a recubrimientos)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Oxiestearina</b> <b>Número de CNS: 00.017 Número de INS: 387</b> <b>Función: Antioxidante</b>			
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0.5	
<b>Esteres Gliceridos de Colofonia Hidrogenada</b> <b>Número de CNS: 10.013 Número de INS: 445</b> <b>Función: Emulsificante</b>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0.5	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.1	
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de fruta aromatizada)	0.1	
<b>Hidróxido Cálcico</b> <b>Número de CNS: 01.202 Número de INS: 526</b> <b>Función: Regulador de acidez</b>			
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos re-combinados	Cantidad apropiada al proceso de producción	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Hidróxido Potásico</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Número de CNS: 01.203 Número de INS: 525</b> <b>Función: Regulador de acidez</b>			
01.03.02	Leche y crema recombinada en polvo (leche y crema aromatisada en polvo incluidas)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Amarillo Sunset , Amarillo Sunset Aluminio Lago</b> <b>Número de CNS: 08.006 Número de INS: 110</b> <b>Función: Colorante</b>			
01.01.03	Leche preparada	0.05	Calculado como amarillo sunset
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0.05	Calculado como amarillo sunset
01.04.02	Leche condensada recombinada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada recombinada hecha con otra materia prima pero no leche)	0.05	Calculado como amarillo sunset
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.09	Calculado como amarillo sunset
04.01.02.04	Fruta envasada (limitado a salsa de sandía envasada)	0.1	Calculado como amarillo sunset
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.5	Calculado como amarillo sunset
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0.1	Calculado como amarillo sunset
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0.2	Calculado como amarillo sunset
04.04.01.06	Productos de soja cocida	0.1	Calculado como amarillo sunset

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

04.05.02	Semillas y nueces procesadas	0.1	Calculado como amarillo sunset
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos (excepto 05.01.01 productos de cacao, 05.04 decoración (ejemplo productos de panadería fina), salsas dulces y recubrimientos	0.1	Calculado como amarillo sunset
05.01.02	Chocolate y sus productos, excepto 05.01.01 productos de cacao	0.3	Calculado como amarillo sunset
05.02.02	Otros caramelos de gelatina que no sean dulces	0.3	Calculado como amarillo sunset
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	0.2	Calculado como amarillo sunset
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	0.3	Calculado como amarillo sunset
06.05.02.02	Gambas aromatizadas con almidón en escamas	0.1	Calculado como amarillo sunset
06.05.02.04	Tapioca	0.2	Calculado como amarillo sunset
06.09	Cereales y postres con almidón (pudding de arroz y de mandioca)	0.02	Calculado como amarillo sunset, para caso de pudín en polvo, se incrementa el nivel de uso según las veces de preparación
07.02.04	Decoración de pasteles	0.1	Calculado como amarillo sunset
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a galletas)	0.1	Calculado como amarillo sunset
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a pudding y pasteles)	0.3	Calculado como amarillo sunset
11.05.01	Jarabe fruta aromatizada	0.5	Calculado como

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			amarillo sunset
11.05.02	Otros jarabes aromatizados	0.3	Calculado como amarillo sunset
12.10	Condimentos mezclados	0.2	Calculado como amarillo sunset
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos	0.5	Calculado como amarillo sunset
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.1	Calculado como amarillo sunset
14.03.01	Bebidas con leche	0.05	Calculado como amarillo sunset,
14.03.01.03	Bebida con bacterias ácido lácticas	0.1	Calculado como amarillo sunset,
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	0.1	Calculado como amarillo sunset,
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.1	Calculado como amarillo sunset
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	0.1	Calculado como amarillo sunset,
14.06	Bebidas sólidas	0.6	Calculado como amarillo sunset
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.1	Calculado como amarillo sunset
16.01	Gelatina de fruta	0.025	Calculado como amarillo sunset; En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0.1	Calculado como amarillo sunset
<b>Acido láctico</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Número de CNS: 01.102 Número de INS: 270</b> <b>Función: regulador de acidez</b>			
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Lactato Cálcico</b> <b>Número de CNS: 01.310 Número de INS: 327</b> <b>Función: Regulador de acidez, antioxidante, emulsificante, coagulante y estabilizador, espesante</b>			
04.01.02	Fruta procesada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva (limitado a pepino ácido)	1.5	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
12.10	Condimentos mezclados (limitado a condimento para patatas fritas)	10.0	
14.06	Bebidas sólidas	21.6	
16.06	Alimentos inflados	1.0	
<b>Nisina</b> <b>Número de CNS: 17.019 Número de INS: 234</b> <b>Función: Conservante</b>			
01.0	Leche y productos lácteos (excepto productos cubiertos en 01.01.01, 01.01.02 y 13.0)	0.5	
04.03.02.04	Hongos y algas comestibles envasados	0.2	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	0.2	
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios	0.25	
06.07	Arroz y fideo precocinado (ins-	0.25	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	instantáneo, se limita a fideos húmedos)		
06.07	Arroz y fideo precocinado (instantáneo, se limita a productos embutidos de arroz y fideos)	0.25	
08.02	Productos de carne precocinada	0.5	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	0.5	
09.04	Productos acuáticos cocidos (comestible directamente)	0.5	
10.03	Productos de huevo (cambio propiedades físicas)	0.25	
12.03	Vinagre	0.15	
12.04	Salsa de soja	0.2	
12.05	Pasta de soja y sus productos	0.2	
12.10	Condimentos mezclados	0.2	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0.2	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
<b>Lactato Sódico</b>			
<b>Número de CNS: 15.012 Número de INS: 325</b>			
<b>Función:</b> Humectante, regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, espesante, estabilizador			
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	2.4	
<b>Esteres lácticos de glicéridos de ácidos grasos</b>			
<b>Número de CNS: 10.031 Número de INS: 472b</b>			
<b>Función:</b> Emulsificante			
01.05.01	Nata	5.0	
<b>Lactitol</b>			
<b>Número de CNS: 19.014 Número de INS: 966</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Función:</b> Emulsificante, espesante, estabilizador, edulcorante			
01.02.01	Leche pura fermentada	30.0	
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada al proceso de producción	
12.09	Espicias	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Tripoligliceril Monoestearato</b> <b>Número de CNS:</b> 10.021 <b>Número de INS:--</b> <b>Función:</b> Agente emulsificante, agente anti espumante			
03.01	Helados	3.0	
07.01	Pan	0.1	
07.02	Pastelería	0.1	
<b>Sucralosa</b> <b>Número de CNS:</b> 19.016 <b>Número de INS:</b> 955 <b>Función:</b> Edulcorante			
01.01.02.01	Leche aromatizada	0.3	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0.3	
01.03.02	Leche y crema re combinada en polvo(leche y crema aromati- zada en polvo incluidas)	1.0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.25	
04.01.02.02	Fruta seca	0.15	
04.01.02.04	Fruta envasada	0.25	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.45	
04.01.02.08	Fruta conservada y carameli- zada	1.5	
04.01.02.12	Fruta frita o cocida	0.15	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.25	
04.04.02.01	Tofu fermentado de soja	1.0	
05.02	Caramelos	1.5	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	0.25	
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios	0.9	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	1.0	
07.0	Productos de panadería	0.25	
11.04	Edulcorantes de mesa	0.05 g/ración	
12.03	Vinagre	0.25	
12.04	Salsa de soja	0.25	
12.05	Pasta de soja y sus productos	0.25	
12.09.03	Pasta especiadas (ejemplo salsa de mostaza, salsa de mostaza verde)	0.4	
12.10	Condimentos mezclados	0.25	
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	1.25	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0.25	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
14.02.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas	1.25	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.25	
15.03	Bebida alcohólica fermentada	0.65	
16.01	Gelatina de fruta	0.45	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
<b>Rojo Mora negra</b> <b>Número de CNS: 08.129 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
04.01.02.08.06	Pasteles de fruta	5.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

05.02	Caramelos	2.0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	1.5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza también
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de fruta aromatizada)	1.5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.03.03	Vino de frutas	1.5	
16.01	Gelatina de fruta	5.0	En caso de usar jalea en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de preparación
<b>Goma Artemisia (goma semilla sa-hao)</b> <b>Número de CNS: 20.037 Número de INS:--</b> <b>Función: Espesante</b>			
06.03.01.02	Harina de trigo especial (harina con levadura, masa de harina hervida)	0.3	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	0.3	
06.04.02	Productos originados de cereales secundarios	0.3	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo (limitado a fideo instantáneo)	0.3	
08.02	Productos de carne precocinada	0.5	
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado , ahumado, y cocido)	0.5	
08.03.05	Salchichas	0.5	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	0.5	
<b>Amarillo Hippophae Rhamnoides</b> <b>Número de CNS: 08.124 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	1.0	
07.02.04	Decoración de pasteles	1.5	
<b>Sorbitan monolaurato , Sorbitan monopalmitato, Sorbitan monoestearato , Sorbitan triestearato, Sorbitan monooleato</b> <b>Número de CNS: 10.024, 10.008, 10.003, 10.004, 10.005</b> <b>Número de INS: 493, 495, 491, 492, 494</b> <b>Función: Emulsificante</b>			
01.01.03	Leche preparada	3.0	
01.05	Nata (Crema de leche) y productos similares	10.0	
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos (excepto 02.01.01.01 aceite vegetal)	15.0	
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	10.0	
03.01	Helados	3.0	
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.04	Productos de soja	1.6	calculado como nivel de uso por 1.000 g de soja
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	10.0	
05.02.02	Otros caramelos de gelatina que no sean dulces	3.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

07.01	Pan	3.0	
07.02	Pastelería	3.0	
07.03	Galletas	3.0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	3.0	
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	6.0	
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	0.5	
14.06	Bebidas sólidas (excepto café instantáneo)	3.0	
14.06.03	Café instantáneo	10.0	
16.04.01	Levadura seca	10.0	
16.07	Otros alimentos (agente de turbidez para bebidas)	0.05	
<b>Acido Sórbico, Sorbato potásico</b> <b>Número de CNS: 17.003, 17.004 Número de INS: 200, 202</b> <b>Función: Conservante, antioxidante, estabilizador</b>			
01.06	Queso	1.0	Calculado como ácido sórbico
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	1.0	Calculado como ácido sórbico
02.02.01.02	Margarina y productos análogos (como mezcla de mantequilla y margarina)	1.0	Calculado como ácido sórbico
03.03	Hielo aromatizado, producto de barra de hielo	0.5	Calculado como ácido sórbico
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0.5	Calculado como ácido sórbico
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1.0	Calculado como ácido sórbico
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0.5	Calculado como ácido sórbico
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie	0.5	Calculado como

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	tratada		ácido sórbico
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.5	Calculado como ácido sórbico
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas (se limita solo a bambú seco instantáneo)	1.0	Calculado como ácido sórbico
04.03.02	Hongos comestibles y algas procesadas	0.5	Calculado como ácido sórbico
04.04.01.03	Producto reelaborado de tofu seco	1.0	Calculado como ácido sórbico
04.04.01.05	Nuevo tipo de producto de soja (producto de extrusión y proteína y soja, Surou de soja)	1.0	Calculado como ácido sórbico
05.02.01	Caramelos gelatinosos	1.5	Calculado como ácido sórbico
05.02.02	Otros caramelos de gelatina que no sean dulces	1.0	Calculado como ácido sórbico
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios	1.5	Calculado como ácido sórbico
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	1.5	Calculado como ácido sórbico
07.01	Pan	1.0	Calculado como ácido sórbico
07.02	Pastelería	1.0	Calculado como ácido sórbico
07.04	Rellenos de productos de panadería	1.0	Calculado como ácido sórbico
08.03	Productos de carne tratada por el calor	0.075	Calculado como ácido sórbico
08.03.05	Salchichas	1.5	Calculado como ácido sórbico
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)	0.075	Calculado como ácido sórbico
09.03.04	Pescados y productos de la pesca secados al aire, estufa y prensado	1.0	Calculado como ácido sórbico
09.06	Otros pescados y productos de la pesca (limitado a medusas)	1.0	Calculado como ácido sórbico

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

10.03	Productos de huevo (con cambio propiedades físicas)	1.5	Calculado como ácido sórbico
11.05	Jarabe aromatizado	1.0	Calculado como ácido sórbico
12.03	Vinagre	1.0	Calculado como ácido sórbico
12.04	Salsa de soja	1.0	Calculado como ácido sórbico
12.05	Pasta de soja y sus productos	0.5	Calculado como ácido sórbico
12.10	Condimentos mezclados	1.0	Calculado como ácido sórbico
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0.5	Calculado como ácido sórbico; para bebidas en polvo, cantidad aumentada según veces de dilución
14.02.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas (limitado para alimentos industriales)	2.0	Calculado como ácido sórbico
14.03.01.03	Bebida con bacterias ácido lácticas	1.0	Calculado como ácido sórbico
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.4	Calculado como ácido sórbico
15.03.01	Vino de uva	0.2	Calculado como ácido sórbico
15.03.03	Vino de frutas	0.6	Calculado como ácido sórbico
16.01	Gelatina de fruta	0.5	Calculado como ácido sórbico, para jalea en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
16.03	Tripas de colágeno (piel de salchicha)	0.5	Calculado como ácido sórbico
<b>Sorbitol y jarabe de sorbitol</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Número de CNS: 19.006 Número de INS: 420i, 420ii</b> <b>Función:</b> Edulcorante, agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante			
01.04	Leche condensada y sus productos preparados	Cantidad apropiada al proceso de producción	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada (limitado a crema de grasa vegetal)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
05.01.02	Chocolate y sus productos, excepto 05.01.01 productos de cacao	Cantidad apropiada al proceso de producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	30.0	
07.01	Pan	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.02	Pastelería	Cantidad apropiada al	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		proceso de producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolitas de pescado etc..)	0.5 g/kg	
12.0	Condimentos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
16.06	Alimentos inflados	Cantidad apropiada al proceso de producción	
16.07	Otros alimentos (productos de judía para procesado)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
16.07	Otros alimentos (para procesado de azúcar refinado)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
16.07	Otros alimentos (para tecnología de procesado)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Diacetato de Sodio</b> <b>Número de CNS: 17.013 Número de INS: 262 ii</b> <b>Función: Conservante</b>			
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	1.0	
04.04.01.02	Tofu seco	1.0	
04.04.01.03	Producto reelaborado de tofu	1.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	seco		
06.01	Cereal crudo	1.0	
06.02.01	Arroz	0.2	Nivel de residuos ≤ 30 mg/kg
06.05.02.04	Tapioca	4.0	
07.02	Pastelería	4.0	
08.02	Productos de carne precocinada	3.0	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	3.0	
09.04	Productos acuáticos cocidos (comestible directamente)	1.0	
12.0	Condimentos	2.5	
12.10	Condimentos mezclados	10.0	
16.06	Alimentos inflados	1.0	
<b>Ester diacetil tartárico de mono(di) gliceridos (DATEM)</b> <b>Número de CNS: 10.010 Número de INS: 472 e</b> <b>Función: Emulsificante, espesante</b>			
01.02.01	Leche pura fermentada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada al proceso de producción	
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	10.0	
06.03.02.01	Pasta fresca (ejemplo fideos, dumplings, wontons, shuo mai)	10.0	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	10.0	
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar moreno, azúcar sin refinar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
12.09	Espicias	0.001	
<b>Éster Pentaeritritol de colofonia de madera</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Número de CNS: 14.005 Número de INS:--</b> <b>Función:</b> Agente de recubrimiento, goma base para chicle			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0.09	
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0.09	
<b>Carmoisina (Azorrubina)</b> <b>Número de CNS: 08.013 Número de INS: 122</b> <b>Función:</b> Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.05	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	0.05	
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a rellenos para galletas)	0.05	
<b>Fosfato aluminio sódico- ácido</b> <b>Número de CNS: 06.009 Número de INS: 541i</b> <b>Función:</b> agente de carga			
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	Cantidad apropiada al proceso de producción	Residuo de aluminio en productos secados ≤100mg/kg
06.03.02.05	Productos de harina frita	Cantidad apropiada al proceso de producción	Residuo de aluminio en productos secados ≤100mg/kg
07.0	Productos de panadería	Cantidad apropiada al proceso de producción	Residuo de aluminio en productos secados ≤100mg/kg
<b>Pigmento de Jujube (dátil chino)</b> <b>Número de CNS: 08.133 Número de INS:--</b> <b>Función:</b> Colorante			
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	1.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

05.02	Caramelos	0.2	
07.02	Pastelería	0.2	
12.04	Salsa de soja	1.0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	1.0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	1.0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
<b>Almidón carboxi metil sódico</b> <b>Número de CNS: 20.012 Número de INS:--</b> <b>Función: Espesante</b>			
03.01	Helados	0,06	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.1	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	15.0	
07.01	Pan	0.02	
12.05	Pasta de soja y sus productos	0.1	
<b>Carbonato Potásico</b> <b>Número de CNS: 01.301 Número de INS: 501i</b> <b>Función: Regulador de acidez</b>			
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	60.0	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Carbonato Magnésico</b> <b>Número de CNS: 13.005 Número de INS: 504i</b> <b>Función: Agente de tratamiento de harina, agente de carga, estabilizador, agente anti-</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

aglomerante			
06.03.01	Harina de trigo	1.5	
14.06	Bebidas sólidas	10.0	Calculado como Carbonato de magnesio
<b>Carbonato Sódico</b> <b>Número de CNS: 01.302 Número de INS: 500i</b> <b>Función: Regulador de acidez</b>			
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Carbonato hidrógeno Potásico</b> <b>Número de CNS: 01.307 Número de INS: 501 ii</b> <b>Función: Regulador de acidez</b>			
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
13.03	Alimentos de nutrición especial para enfermos (con excepción de 13.01)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Sexquicarbonato Sódico</b> <b>Número de CNS: 01.305 Número de INS: 500 iii</b> <b>Función: Regulador de acidez</b>			
01.0	Leche y productos lácteos (excepto alimentos bajo 01.01.01, 01.01.02, 13.0)	Cantidad apropiada al proceso de producción	Se limita solo a leche de oveja
07.02	Pastelería	Cantidad apropiada al proceso de producción	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

07.03	Galletas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Sacarina Sódica</b> <b>Número de CNS: 19.001 Número de INS: 954</b> <b>Función: Edulcorante, potenciador del sabor</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.15	Medido como sacarina
04.01.02.02	Fruta seca (limitado a mango seco, higo seco)	5.0	Medido como sacarina
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.2	Medido como sacarina
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	1.0	Medido como sacarina
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	5.0	Medido como sacarina
04.01.02.08.04	Productos de regaliz (ejemplo ciruela, piel de naranja seca azucarada)	5.0	Medido como sacarina
04.01.02.08.05	Productos de espino albar	5.0	Medido como sacarina
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.15	Medido como sacarina
04.04.01.05	Nuevo tipo de producto de soja (producto de extrusión y proteína y soja, Surou de soja)	1.0	Medido como sacarina
04.04.01.06	Productos de soja cocida (habas especiadas, guisante deshidratado)	1.0	Medido como sacarina
04.05.02.01.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas con cáscara	1.2	Medido como sacarina
04.05.02.01.02	Semillas y nueces cocinadas/fritas sin cáscara	1.0	Medido como sacarina
07.01	Pan	0.15	Medido como sacarina
07.02	Pastelería	0.15	Medido como sacarina

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

07.03	Galletas	0.15	Medido como sacarina
12.10	Condimentos mezclados	0.15	Medido como sacarina
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0.15	Medido como sacarina.  Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.15	Medido como sacarina
<b>Butilhidroquinona Terciaria (TBHQ)</b> <b>Número de CNS: 04.007 Número de INS: 319</b> <b>Función: Antioxidante</b>			
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.03.02.05	Productos de harina frita	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
07.03	Galletas	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, sal-	0.2	Calculado como contenido en gra-

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	chichas)		sa o aceite
09.03.04	Pescados y productos de la pesca secados al aire, estufa y prensado	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
16.06	Alimentos inflados	0.2	Calculado como contenido en grasa o aceite
<b>L-a-Aspartil-N-(2,2,4,4-tetrametil-3-tietanil)-D-alaninamida (Alitama)</b> <b>Número de CNS: 19.013 Número de INS: 956</b> <b>Función: Edulcorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.1	
04.01.02.08.04	Productos de regaliz	0.3	
05.02.01	Caramelos gelatinosos	0.3	
11.04	Edulcorantes de mesa	0.15 g/bolsa, tableta	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0.1	Para bebida en polvo, la cantidad se aumentará las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	0.1	Para jalea en polvo, el nivel de uso se incrementará las veces de preparación
<b>Rojo Amaranto Natural</b> <b>Número de CNS: 08.130 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0.25	
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0.25	
05.02	Caramelos	0.25	
07.02.04	Decoración de pasteles	0.25	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.25	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.25	
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	0.25	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.25	
16.01	Gelatina de fruta	0.25	Para jalea en polvo, el nivel de uso se incrementará según veces de preparación
<b>Goma Sesbania</b> <b>Número de CNS: 20.021 Número de INS:--</b> <b>Función: Espesante</b>			
03.01	Helados	5.0	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	2.0	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	2.0	
07.01	Pan	2.0	
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	1.0	
<b>Steviol glicósidos</b> <b>Número de CNS: 19.008 Número de INS: 960</b> <b>Función: Edulcorante</b>			
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada al proceso de	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		producción	
07.02	Pastelería	Cantidad apropiada al proceso de producción	
12.0	Condimentos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
16.06	Alimentos inflados	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Acido Dehidroacético, Dehidroacetato Sódico</b> <b>Número de CNS: 17.009 (i), 17.009 (ii) Número de INS: 265, 266</b> <b>Función: Conservante</b>			
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	0.3	Como Acido Dehidroacético
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.3	Como Acido Dehidroacético
04.03.02.03	Hongos comestibles y alga encurtidos	0.3	Como Acido Dehidroacético
04.04.02	Producto de soja fermentada	0.3	Como Acido Dehidroacético
06.05.02	Productos de almidón	1.0	Como Acido Dehidroacético
07.01	Pan	0.5	Como Acido Dehidroacético
07.02	Pastelería	0.5	Como Acido Dehidroacético
07.04	Rellenos de productos de panadería	0.5	Como Acido Dehidroacético
08.02	Productos de carne precocinada	0.5	Como Acido Dehidroacético

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

08.03	Productos de carne tratada por el calor	0.5	Como Acido Dehidroacético
12.10	Condimentos mezclados	0.5	Como Acido Dehidroacético
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	0.3	Como Acido Dehidroacético
<b>Quitina deacetilada (Quitosan)</b> <b>Número de CNS: 20.026 Número de INS:--</b> <b>Función: Espesante, agente de recubrimiento</b>			
06.02.01	Arroz	0.1	
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado , ahumado, y cocido)	6.0	
08.03.05	Salchichas	6.0	
<b>Vitamina E (dl-<math>\alpha</math>-Tocoferol, d-<math>\alpha</math>-tocoferol, concentrado mezcla tocoferol)</b> <b>Número de CNS: 04.016 Número de INS: 307</b> <b>Función: Antioxidante</b>			
02.01	Aceites y grasas esencialmente libres de agua	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0.2	En la grasa total
06.03.02.05	Productos de harina frita	0.2	Sobre el contenido total de grasa
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0.085	
12.10	Condimentos mezclados	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.2	
14.03	Bebidas de proteína	0.2	
14.04.01.02	Otros tipos de bebidas carbonatadas	0.2	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

14.04.02	Bebidas no carbonatadas	0.2	
14.05	Bebidas de café, té y vegetales	0.2	
14.06.02	Bebida sólida de proteína	0.2	
16.06	Alimentos inflados	0.2	Medido en la grasa
<b>Dióxido de cloro estabilizado</b> <b>Número de CNS: 17.028 Número de INS: 926</b> <b>Función: Conservante</b>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0.01	
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0.01	
09.0	Pescados y sus productos (incluidos crustáceos, moluscos, equinodermos, mariscos y organismos acuáticos) (limitado a pescado procesado)	0.05	
<b>Amaranto, Amaranto Aluminio Lago</b> <b>Número de CNS: 08.001 Número de INS: 123</b> <b>Función: Colorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas, excepto 03.04 hielo comestible	0.025	Calculado como amaranto
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.3	Calculado como amaranto
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0.05	Calculado como amaranto
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0.1	Calculado como amaranto
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.05	Calculado como amaranto
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	0.05	Calculado como amaranto
07.02.04	Decoración de pasteles	0.05	Calculado como amaranto
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a relleno para	0.05	Calculado como

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	galletas)		amaranto
11.05.01	Jarabe de fruta aromatizada	0.3	Calculado como amaranto
12.10.01.01	Mezclas sólidas para caldos y sopas	0.2	Calculado como amaranto
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.05	Calculado como amaranto; bebidas de zumo de fruta y hortaliza (pulpa) con alto contenido en azúcar, el aditivo será añadido de acuerdo a las veces de dilución
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.05	Calculado como amaranto
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de fruta aromatizada)	0.05	Calculado como amaranto; bebidas de zumo de fruta y hortaliza (néctar) con alto contenido en azúcar, el aditivo será añadido de acuerdo a las veces de dilución
14.06	Bebidas sólidas	0.05	Cantidad de uso calculada como amaranto en líquido después de ser añadido de acuerdo a las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.05	Calculado como amaranto
16.01	Gelatina de fruta	0.05	Calculado como amaranto; en caso de usar jalea en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de dilución

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Marrón Corteza de Bellota</b> <b>Número de CNS: 08.126 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
14.04.01.01	Bebidas carbonatadas tipo cola	1.0	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.3	
<b>Nitrato Sódico, Nitrato potásico</b> <b>Número de CNS: 09.001, 09.003 Número de INS: 251, 252</b> <b>Función: Fijador de color, conservante</b>			
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0.5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)	0.5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0.5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.03	Productos de carne frita	0.5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)	0.5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.05	Salchichas	0.5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.06	Productos de carne fermentada	0.5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
<b>Octil y Decil Glicerato</b> <b>Número de CNS: 10.018 Número de INS:--</b> <b>Función: Emulsificante</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos re-combinados (excepto leche pura en polvo)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	Cantidad apropiada al proceso de producción	
03.01	Helados	Cantidad apropiada al proceso de producción	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Poloxietilen Octilfenol</b> <b>Número de CNS: 14.006 Número de INS:--</b> <b>Función: Agente de recubrimiento</b>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0.075	
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0.075	
<b>Almidón Aluminio Octenilsuccinato</b> <b>Número de CNS: 20.038 Número de INS:</b> <b>Función: Espesante, agente antiaglomerante, emulsificante</b>			
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	Cantidad apropiada al proceso de producción	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	Cantidad apropiada al proceso de producción	
12.10.01	Condimentos mezclados sólidos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.06	Bebidas sólidas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Rojo nuevo, Rojo nuevo Aluminio Lago</b> <b>Número de CNS: 08.004 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	0.05	Como rojo nuevo
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0.1	Como rojo nuevo
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	0.05	Como rojo nuevo
07.02.04	Decoración de pasteles	0.05	Como rojo nuevo
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.05	Como rojo nuevo Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.05	Como rojo nuevo
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	0.05	Como rojo nuevo, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las ve-

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			ces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.05	Como rojo nuevo
<b>Extracto de Mesona chinensis benth</b> <b>Número de CNS: 18.009 Número de INS:--</b> <b>Función: Estabilizador y coagulante</b>			
04.04.01.01	Tofu	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Goma de semilla de lino</b> <b>Número de CNS: 20.020 Número de INS:--</b> <b>Función: Espesante</b>			
03.01	Helados	0.3	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	1.5	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	5.0	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	5.0	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará por las veces de dilución
<b>Ferrocianuro Potásico, Ferrocianuro Sódico</b> <b>Número de CNS: 02.001, 02.008 Número de INS: 536, 535</b> <b>Función: Agente anti espumante</b>			
12.01	Sal y sustitutos de sal	0.01	Medido como radical ferrocianuro
<b>Nitrito Sódico, Nitrito potásico</b> <b>Número de CNS: 09.002, 09.004 Número de INS: 250, 249</b> <b>Función: Fijador del color, conservante</b>			
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0.15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)	0.15	Calculado como nitrito sódico, residual ≤ 30 mg/kg

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0.15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.03	Productos de carne frita	0.15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado , ahumado, y cocido)	0.15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 70 mg/kg
08.03.05	Salchichas	0.15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.06	Productos de carne fermentada	0.15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.08	Productos de carne envasada	0.15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 50 mg/kg
<b>Carmín Cochinilla</b> <b>Número de CNS: 08.145 Número de INS: 120</b> <b>Función: Colorante</b>			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0.05	Calculado como
01.03.02	Leche y crema recombinada en polvo (leche y crema aromatizada en polvo incluidas)	0.6	Calculado como ácido carmínico
01.04.02	Leche condensada preparada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada recombinada hecha con otra materia prima pero no leche)	0.15	Calculado como ácido carmínico
01.06	Queso	0.1	Calculado como ácido carmínico
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido pro-	0.6	Calculado como

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	ducto de grasa emulsionada (limitado a crema de grasa vegetal)		ácido carmínico
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.15	Calculado como ácido carmínico
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.6	Calculado como ácido carmínico
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0.1	Calculado como ácido carmínico
05.01.03	imitaciones y sustitutivos de chocolate y análogos de chocolate usando sustitutivos de cacao	0.3	Calculado como ácido carmínico
05.02	Caramelos	0.3	Calculado como ácido carmínico
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	Cantidad apropiada al proceso de producción	Calculado como ácido carmínico
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0.2	Calculado como ácido carmínico
06.07	Arroz y fideo precocinado (instantáneo)	0.3	Calculado como ácido carmínico
07.0	Productos de panadería	0.6	Calculado como ácido carmínico
08.03	Productos de carne tratada por el calor	0.5	Calculado como ácido carmínico
12.10	Condimentos mezclados (excepto 12.10.02 condimento mezclado semisólido)	1.0	Calculado como ácido carmínico
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	0.05	Calculado como ácido carmínico
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0.6	Calculado como ácido carmínico  Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			preparación
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.25	Calculado como ácido carmínico
16.01	Gelatina de fruta	0.05	Calculado como ácido carmínico. En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0.1	Calculado como ácido carmínico
<b>Ponceau 4 R, Ponceau 4 R Aluminio Lago</b> <b>Número de CNS: 08. 002 Número de INS: 124</b> <b>Función: Colorante</b>			
01.01.03	Leche preparada	0.05	Calculado como Ponceau 4 R
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0.05	Calculado como Ponceau 4 R
01.03.02	Leche y crema recombina da en polvo (leche y crema aromatizada en polvo incluidas)	0.15	Calculado como Ponceau 4 R
01.04.02	Leche condensada preparada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada recombina da hecha con otra materia prima pero no leche)	0.05	Calculado como Ponceau 4 R
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.05	Calculado como Ponceau 4 R
04.01.02.04	Fruta envasada	0.1	Calculado como Ponceau 4 R
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.5	Calculado como Ponceau 4 R
04.01.02.08	Fruta conservada y carameli zada	0.05	Calculado como Ponceau 4 R

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0.1	Calculado como Ponceau 4 R
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.05	Calculado como Ponceau 4 R
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos, excepto 05.04 caramelo de decoraciones, recubrimientos (no fruta) y salsas dulces	0.05	Calculado como Ponceau 4 R
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	0.1	Calculado como Ponceau 4 R
06.05.02.02	Gambas aromatizadas con almidón en escamas	0.05	Calculado como Ponceau 4 R
07.02.04	Decoración de pasteles	0.05	Calculado como Ponceau 4 R
07.03.03	Rollos de huevo	0.01	Calculado como Ponceau 4 R
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a relleno de galletas y tortas)	0.05	Calculado como Ponceau 4 R
08.03.09	Tripas de animal comestibles	0.025	Calculado como Ponceau 4 R
11.05	Jarabe aromatizado	0.2	Calculado como Ponceau 4 R
11.05.01	Jarabe de fruta aromatizada	0.5	Calculado como Ponceau 4 R
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos, excepto 12.10.02.01 mayonesa, aderezo ensalada	0.5	Calculado como Ponceau 4 R
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	0.2	Calculado como Ponceau 4 R
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.05	Calculado como Ponceau 4 R, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, para concentra-

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			dos de bebidas de zumo de fruta y hortaliza también
14.03.01	Bebidas con leche	0.05	Calculado como Ponceau 4 R, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	0.025	Calculado como Ponceau 4 R, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.05	Calculado como Ponceau 4 R
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de fruta aromatizada)	0.05	Calculado como Ponceau 4 R, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.05	Calculado como Ponceau 4 R
16.01	Gelatina de fruta	0.05	Calculado como Ponceau 4 R; para jalea en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
16.03	Tripas de colágeno de proteína (piel de salchicha)	0.025	Calculado como Ponceau 4 R
16.06	Alimentos inflados	0.05	Calculado como Ponceau 4 R
<b>Extracto de Anato</b>			
<b>Número de CNS: 08.144 Número de INS: 160b</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Función: Colorante</b>			
01.06.04	Queso fundido	0.6	
02.02.01.02	Margarina y productos análogos (como mezcla de mantequilla y margarina)	0.05	
02.05	Otras grasas y productos de grasas (limitado a polvo de grasas vegetales)	0.02	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.6	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.6	
05.01.02	Chocolate y sus productos, excepto 05.01.01 productos de cacao	0.025	
05.01.03	imitaciones y sustitutos de chocolate y análogos de chocolate usando sustitutos de cacao	0.6	
05.02	Caramelos	0.6	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	0.01	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0.07	
06.07	Arroz y fideo precocinado (instantáneo)	0.012	
07.0	Productos de panadería	0.6	
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)	0.025	
08.03.05	Salchichas	0.025	
12.10	Condimentos mezclados	0.1	
14.0	Bebidas, excepto 14.01 agua de potable envasada	0.6	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará por las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	0.6	En caso de usarse en jalea en

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0.01	
<b>Ácido Clorhídrico</b> <b>Número de CNS: 01.108 Número de INS: 507</b> <b>Función: Regulador de acidez</b>			
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Rojo Mynica</b> <b>Número de CNS: Número de INS: --</b> <b>Función: Colorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.2	
05.02	Caramelos	0.2	
07.02.04	Decoración de pasteles	0.2	
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos	0.2	
14.0	Bebidas, excepto 14.01 Agua potable envasada	0.1	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.03.03	Vino de frutas (limitado a vino de fruta compuesto)	0.2	
16.01	Gelatina de fruta	0.2	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
<b>Oxido de Hierro Rojo, óxido de hierro negro</b> <b>Número de CNS: 08.014, 08.015 Número de INS: 172i, 172ii</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Función: Colorante</b>			
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	0.02	
<b>Luteína</b>			
<b>Número de CNS: 08.146 Número de INS: 161b</b>			
<b>Función: Colorante</b>			
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado (no incluye helado ni yogur aromatizada)	0.05	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 Hielo comestible)	0.1	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.05	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	0.05	
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios	0.05	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0.15	
06.08	Productos de fideos y arroz congelado	0.1	
06.09	Cereales y postres con almidón (limitado a postre de cereales envasados)	0.05	
07.0	Productos de panadería	0.15	
14.0	Bebidas, excepto 14.01 Agua potable envasada	0.05	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
16.01	Gelatina de fruta	0.05	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
<b>Complejo de Sales de Clorofilina de cobre, sodio y potasio</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Número de CNS: 08.009 Número de INS: 141ii</b> <b>Función: Colorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.5	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	0.5	
04.04.01.06	Productos de soja cocida	0.5	
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	0.5	
05.02	Caramelos	0.5	
07.0	Productos de panadería	0.5	
14.0	Bebidas, excepto 14.01 Agua potable envasada	0.5	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación, excepto a bebidas de zumo de fruta y hortaliza
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada al proceso de producción	para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.5	
16.01	Gelatina de fruta	0.5	para jalea en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
<b>Dióxido de carbono</b> <b>Número de CNS: 17.034 Número de INS: --</b> <b>Función: Conservador</b>			
14.04.01	Bebidas carbonatadas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
15.03.06	Otras bebidas alcohólicas fermentadas (espumosas)	Cantidad apropiada al proceso de	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		producción	
<b>Etilendiamin tetracetato disódico</b> <b>Número de CNS: 18.005 Número de INS: 386</b> <b>Función: Estabilizador, coagulante, antioxidante, conservador</b>			
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.07	
04.01.02.08.03	Frutas tipo preservada (limitado a boniatos secos)	0.25	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.25	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	0.25	
04.02.02.05	Puré (salsa) de hortalizas (excepto salsa de tomate)	0.07	
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0.25	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	0.25	
12.10	Condimentos mezclados	0.075	
14.0	Bebidas, excepto 14.01 Agua potable envasada	0.03	
<b>Etilendiamin Tetraacetato disódico cálcico</b> <b>Número de CNS: 04.020 Número de INS: 385</b> <b>Función: antioxidante</b>			
12.10	Condimentos mezclados	0.075	
<b>β-Naftol</b> <b>Número de CNS: 17.021 Número de INS:--</b> <b>Función: Conservante</b>			
04.01.01.02	Frutas frescas con superficie tratada (limitado a cítricos)	0.1	Nivel de residuo ≤ 70 mg/kg
<b>Acetato de Sodio</b> <b>Número de CNS: 00.013 Número de INS: 262 i</b> <b>Función: Regulador de acidez, conservante</b>			
12.10	Condimentos mezclados	10.0	
16.06	Alimentos inflados	1.0	
<b>Acesulfamo potasio</b> <b>Número de CNS: 19.011 Número de INS: 950</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Función: Edulcorante</b>			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0.35	
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado (se limita a conservas de dulces de leche-base)	0.3	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.3	
04.01.02.04	Fruta envasada	0.3	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.3	
04.01.02.08.01	Frutas conservadas	0.3	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.3	
04.03.02	Hongos comestibles y algas procesadas	0.3	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas	3.0	
05.02	Caramelos	2.0	
05.02.01	Caramelos gelatinosos	4.0	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	0.3	
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios(se limita a conservas de dulces de cereales secundarios y puré de semilla de sésamo negro)	0.3	
06.09	Cereales y postres con almidón (se limita a conservas de dulces de cereales)	0.3	
07.0	Productos de panadería	0.3	
11.04	Edulcorantes de mesa	0.04 g/servicio	
12.0	Condimentos	0.5	
12.04	Salsa de soja	1.0	
14.0	Bebidas excepto 14.01 Agua potable envasada	0.3	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará por las veces de

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			dilución
16.01	Gelatina de fruta	0.3	para jalea en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
<b>Etoxiquina</b> <b>Número de CNS: 17.010 Número de INS:--</b> <b>Función: Conservante</b>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	Cantidad apropiada al proceso de producción	Nivel de residuo ≤ 1 mg/kg
<b>Jarabe Isomerizado de lactosa</b> <b>Número de CNS: 00.003 Número de INS:</b> <b>Función: Otras</b>			
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos re-combinados	15.0	
07.03	Galletas	2.0	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	15.0	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	1.5	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará por las veces de dilución
<b>Acido Isoascórbico (ácido eritórbico), isoascorbato sódico</b> <b>Número de CNS: 04.004, 04.018 Número de INS: 315, 316</b> <b>Función: Antioxidante, fijador de color</b>			
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	1.0	Calculado como ácido ascórbico
15.03.01	Vino de uva	0.15	Calculado como ácido ascórbico
<b>Isomaltulosa (palatinosa)</b> <b>Número de CNS: 19.003 Número de INS:--</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Función: Edulcorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	Cantidad apropiada al proceso de producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.01	Pan	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.02	Pastelería	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Ácido Esteárico (Acido Octadecanoico)</b> <b>Número de CNS: 14.009 Número de INS: 570</b> <b>Función: agente de recubrimiento, goma base chicle</b>			
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	1.2	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Estearato de calcio</b> <b>Número de CNS: 10.039 Número de INS: 470</b> <b>Función: Emulsificante, agente anti apelmazante</b>			
12.09.01	Condimentos y especias en polvo	20.0	
12.10.01	Condimento mezclado sólido	20.0	
<b>Estearato de potasio</b> <b>Número de CNS: 10.028 Número de INS: 470</b> <b>Función: Emulsificante, agente anti apelmazante</b>			
07.02	Pastelería	0.18	
12.09.01	Condimentos y especias en polvo	20.0	
<b>Estearato de magnesio</b> <b>Número de CNS: 02.006 Número de INS: 470</b> <b>Función: Emulsificante, agente anti apelmazante</b>			
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0.8 g/kg	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Estearoil Lactilato Sódico, Estearoil Lactilato Cálcico</b> <b>Número de CNS: 10.011, 10.009 Número de INS: 481i, 482i</b> <b>Función: Emulsificante, estabilizador</b>			
01.01.03	Leche preparada	2.0	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	2.0	
01.05.01	Nata	5.0	
01.05.03	Nata aromatizada	5.0	
01.05.04	Análogos a nata de leche	5.0	
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	5.0	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada recombinado y/o aromatizado	5.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

02.05	Otras grasas y productos de grasas	10.0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	2.0	
04.02.02.02	Hortalizas desecadas (limitado a harina de patata deshidratada)	2.0	
05.04	Dulces de decoraciones (ejemplo modelo de arte, o para decorar torta), decoración de recubrimiento (no fruta) y líquido dulce	2.0	
06.03.01.02	Harina de trigo especial (como harina de fermentación propia, harina de raviolis)	2.0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	2.0	
06.03.02.03	Pasta fermentada	2.0	
06.03.02.07	Otros tipos de harinas	2.0	
07.01	Pan	2.0	
07.02	Pastelería	2.0	
07.03	Galletas	2.0	
08.03.05	Salchichas	2.0	
11.05	Jarabe aromatizado	2.0	
14.03	Bebidas de proteína	2.0	
14.04.02.01	Bebidas para usos especiales, (incluye bebidas deportivas, bebidas nutricionales etc)	2.0	
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores)	2.0	
14.05	Bebidas de café, té y vegetales	2.0	
<p><b>Allura Rojo, Allura Aluminio Lago</b>  <b>Número de CNS: 08.012 Número de INS: 129</b>  <b>Función: Colorante</b></p>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.07	Calculado como allura rojo
04.01.02.02	Fruta seca (limitado a manzana seca)	0.07	Calculado como allura rojo, para colorante y aromatizada de copos de avena
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0.05	Calculado como allura rojo
04.04.01.06	Productos de soja cocida	0.1	Calculado como allura rojo
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	0.1	Calculado como allura rojo
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	0.3	Calculado como allura rojo
06.05.02.04	Tapioca	0.2	Calculado como allura rojo
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena (limitado copos de maíz con cacao)	0.07	Calculado como allura rojo
07.02.04	Decoración de pasteles	0.05	Calculado como allura rojo
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a relleno de galletas)	0.1	Calculado como allura rojo
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)	0.025	Calculado como allura rojo
08.03.05	Salchichas	0.015	Calculado como allura rojo
08.03.09	Tripas de animal comestibles	0.05	Calculado como allura rojo
11.05	Jarabe aromatizado	0.3	Calculado como allura rojo
12.10.01	Condimento mezclado sólido	0.04	Calculado como allura rojo
12.10.02	Condimentos mezclados semi-sólidos (excepto 12.10.02.01)	0.5	Calculado como allura rojo

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	mayonesa, aderezo ensaladas)		
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0.1	Calculado como allura rojo.  Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.05	Calculado como allura aluminio lago
16.01	Gelatina de fruta	0.025	Calculado como allura rojo; en caso de uso como jalea en polvo, el nivel de uso se incrementará por las veces de dilución
16.03	Tripas de colágeno (piel de salchicha)	0.05	Calculado como allura rojo
16.06	Alimentos inflados	0.1	Calculado como allura rojo
<b>Amarillo Maíz</b>			
<b>Número de CNS: 08.116 Número de INS:--</b>			
<b>Función: Colorante</b>			
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	5.0	
05.02	Caramelos	5.0	
<b>Rojo Arándano rojo</b>			
<b>Número de CNS: 08.105 Número de INS:</b>			
<b>Función: Colorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada al proceso de producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

			las veces de dilución
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	Cantidad apropiada al proceso de producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
<b>Espirulina azul(alga azul, lina azul)</b> <b>Número de CNS: 08.137 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
01.06	Queso	0.8	
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	0.8	
05.02	Caramelos	0.8	
12.09.01	Condimentos y especias en polvo	0.8	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.8	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza también
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	0.8	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	0.8	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
<b>Goma Gleditsia Sinensis Lam</b> <b>Número de CNS: 20.029 Número de INS:</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Función: Espesante</b>			
03.01	Helados	4.0	
06.03.01.02	Harina de trigo especial (como harina de fermentación propia, harina de raviolis)	4.0	
12.0	Condimentos	4.0	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	4.0	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
<b>Sucroésteres de Ácidos grasos</b>			
<b>Número de CNS: 10.001 Número de INS: 473</b>			
<b>Función: Emulsificante</b>			
01.01.03	Leche preparada	3.0	
01.05	Nata (Crema de leche) y productos similares	10.0	
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	10.0	
02.02	Producto de grasa emulsionada en forma de aceite líquido	10.0	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada	10.0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	1.5	
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	1.5	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	5.0	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	10.0	
06.03.01.02	Harina de trigo especial (como harina de fermentación propia, harina de raviolis)	5.0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa	4.0	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	de dumplings, de wontons, y de shao mai)		
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	4.0	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	5.0	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	1.5	
06.07	Arroz y fideo precocinado (instantáneo)	4.0	
07.0	Productos de panadería	3.0	
08.0	Carne y productos cárnicos	1.5	
10.01	Huevos frescos	1.5	Para conservación de huevos frescos
11.05	Jarabe aromatizado	5.0	
12.0	Condimentos	5.0	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	1.5	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	4.0	
16.07	Otros alimentos (pigmento natural emulsionante)	10.0	
16.07	Otros alimentos (limitado a platos instantáneos)	5.0	
16.07	Otros alimentos (para tecnología de producción de azúcar)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
<b>Amarillo Gardenia</b> <b>Número de CNS: 08.112 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
02.02.01.02	Margarina y productos análogos (como mezcla de mantequilla y margarina)	1.5	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.3	
04.01.02.08.01	Frutas conservadas	0.3	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	1.5	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a producto fritos)	1.5	
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0.3	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	0.3	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	1.0	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	0.3	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	1.5	
06.10	Rellenos de productos de cereal	1.5	
07.02	Pastelería	0.9	
07.03	Galletas	1.5	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1.0	
08.03	Productos de carne tratada por el calor (limitado a carne preparada de aves)	1.5	
12.0	Condimentos (excepto sal y sus sustitutos 12.01)	1.5	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.3	
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	0.3	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

14.06	Bebidas sólidas	1.5	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.3	
16.01	Gelatina de fruta	0.3	Cuando se usa jalea en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
16.06	Alimentos inflados	0.3	
<b>Azul Gardenia</b> <b>Número de CNS: 08.123 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	1.0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.3	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0.5	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a producto frito)	0.5	
05.02	Caramelos	0.3	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0.5	
06.10	Rellenos de productos de cereal	0.5	
07.02	Pastelería	0.9	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1.0	
12.0	Condimentos (salvo 12.01 Sal y sustitutos de sal)	0.5	
14.02	Zumo de fruta y hortaliza	0.5	
14.03	Bebidas de proteína	0.5	
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de fruta aromatizada)	0.2	
14.06	Bebidas sólidas	0.5	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.2	
16.06	Alimentos inflados	0.5	
<b>Ácido Fítico (Ácido Inositol Hexafosfórico) , Fitato Sódico</b> <b>Número de CNS: 04.006 Número de INS: --</b> <b>Función: Antioxidante</b>			
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0.2	
04.01.02	Fruta procesada	0.2	
04.02.02	hortalizas procesadas	0.2	
05.04	Dulces de decoraciones (ejemplo modelo de arte, o para decorar torta), decoración de recubrimiento (no fruta) y líquido dulce	0.2	
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0.2	
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)	0.2	
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0.2	
08.03.03	Productos de carne frita	0.2	
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado , ahumado, y cocido)	0.2	
08.03.05	Salchichas	0.2	
08.03.06	Productos de carne fermentada	0.2	
09.01	Producto acuático fresco (limitado a conservación de gambas frescas)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual ≤ 20 mg/kg
11.05	Jarabe aromatizado	0.2	
14.02.03	zumos de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.2	
<b>Carbón Vegetal, carbón negro</b>			

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<b>Número de CNS: 08.138 Número de INS: 153</b> <b>Función: Colorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	5.0	
05.02	Caramelos	5.0	
06.02.02	Productos de arroz	5.0	
06.03.02	Productos de harina de trigo	5.0	
07.02	Pastelería	5.0	
07.03	Galletas	5.0	
<b>Butilamina Secundaria</b> <b>Número de CNS: 17.011 Número de INS:--</b> <b>Función: Conservante</b>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual $\leq$ 0.005 mg/kg para cítricos frescos, 0.009 mg/kg para lichí fresco, 0.001 mg/kg para manzana fresca
04.02.01	Hortaliza fresca (limitado a cabezas de ajos y pimientos verdes)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual $\leq$ 3 mg/kg
<b>Antioxidante de hojas de bambú</b> <b>Número de CNS: 04.019 Número de INS:--</b> <b>Función: Antioxidante</b>			
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0.5	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a producto frito)	0.5	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0.5	
07.0	Productos de panadería	0.5	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0.5	
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)	0.5	
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0.5	
08.03.03	Productos de carne frita	0.5	
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)	0.5	
08.03.05	Salchichas	0.5	
08.03.06	Productos de carne fermentada	0.5	
09.0	Pescados y sus productos (incluidos crustáceos, moluscos, equinodermos, mariscos y organismos acuáticos)	0.5	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.5	
14.05.01	Bebidas de té	0.5	
16.06	Alimentos inflados	0.5	
<b>Rojo Gromwell</b> <b>Número de CNS: 08.140 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.1	
07.02	Pastelería	0.9	
07.03	Galletas	0.1	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1.0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.1	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)	0.1	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.03.03	Vino de frutas	0.1	
<b>Goma laca</b> <b>Número de CNS: 14.001 Número de INS: 904</b> <b>Función: Agente de recubrimiento, goma base chicle</b>			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada (limitado a cítricos)	0.5	
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada (limitado a manzanas)	0.4	
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	0.2	
05.02.01	Caramelos gelatinosos	3.0	
07.03.02	Goffres	0.2	
<b>Colorante Rojo Lago (Rojo Lago)</b> <b>Número de CNS: 08.104 Número de INS:--</b> <b>Función: Colorante</b>			
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.5	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	0.5	
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a rellenos aromatizados)	0.5	
12.10	Condimentos mezclados	0.5	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0.5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0.5	
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye	0.5	Para bebidas en

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

	bebida de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores) (limitado a bebidas de sabor fruta)		polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0.5	



ICEX

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

**TABLA A.2**

LISTADO DE ADITIVOS PERMITIDOS SEGÚN LO NECESARIO PARA LA PRODUCCIÓN DE DISTINTOS ALIMENTOS

	PRODUCTO	CNS	INS	FUNCIÓN
1	5'RIBONUCLEÓTIDO DISÓDICO	12.004	635	Potenciador de sabor
2	5'INOSINATO DISÓDICO	12.003	631	Potenciador de sabor
3	5'GUANILATO DISÓDICO	12.002	627	Potenciador de sabor
4	ACIDO d- ISOASCORBICO (ERITORBICO) ISOASCORBATO SODICO	04.004 04.018	315 316	Antioxidante
5	L (+) ACIDO TARTARICO	01.111	334	Regulador de acidez
6	NEOTAME	19.019	961	Edulcorante
7	β CAROTENO	08.010	160a	Colorante
8	β CICLODEXTRINA	20.024	459	Espesante
9	GOMA ARABIGA	20.008	414	Espesante
10	GALACTOMANANO	00.014	--	Otro
11	ACIDO ACETICO	01.112	--	Regulador de acidez
12	ERITRITOL (a)	19.018	--	Edulcorante
13	ALMIDON ACETILADO	20.039	1.420	Espesante
14	MONO Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	10.006	471	Emulsificante
15	FOSFOLIPIDO DE SOJA MODIFICADO	10.019	--	Emulsificante
16	AMARILLO NARANJA	08.143	--	Colorante
17	GLICERINA	15.014	422	Humectante, emulsificante
18	ROJO SORGO	08.115	--	Colorante
19	GLUTAMATO MONOSODICO	12.001	621	Potenciador de sabor
20	GOMA GUAR	20.025	412	Espesante
21	PECTINAS	20.006	440	Espesante

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

22	ALGINATO POTASICO	20.005	402	Espesante
23	ALGINATO SODICO	20.004	401	Espesante
24	GOMA DE GARROFIN	20.023	410	Espesante
25	GOMA XANTANA	20.009	415	Espesante
26	METIL CELULOSA	20.043	461	Espesante
27	GOMA GELLAN	20.027	418	Espesante
28	ACIDO TARTARICO	01.103	334	Regulador de acidez
29	POLIACRILATO SODICO	20.036	--	Espesante
30	CARRAGENANO	20.007	407	Espesante
31	ACIDO ASCORBICO	04.014	300	Antioxidante
32	ASCORBATO SODICO	04.015	301	Antioxidante
33	ASCORBATO CALCICO	04.009	302	Antioxidante
34	CASEINATO SODICO	10.002	--	Emulsificante
35	FOSFATO DI ALMIDON	20.034	1.412	Espesante
36	FOSFOLIPIDO	04.010	322	Antioxidante, emulsi- ficante
37	CLORURO POTASICO	00.008	508	Otro
38	EXTRACTO DE LO HAN KUO	19.015	--	Edulcorante
39	FOSFOLIPIDO DE SOJA DESCOMPUESTO ENZIMATICAMENTE	10.040	--	Emulsificante
40	GELATINA	20.002	--	Espesante
41	XILITOL	19.007	967	Edulcorante
42	ACIDO CITRICO	01.101	330	Regulador de acidez
43	CITRATO TRIPOTASICO	01.304	332ii	Regulador de acidez
44	CITRATO TRISODICO	01.303	331iii	Regulador de aci- dez, estabilizador
45	CITRATO DIHIDROGENO SODICO	01.306	331i	Regulador de acidez
46	ESTERES CITRICOS DE GLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	10.032	472c	Emulsificante
47	ACIDO MALICO	01.104	296	Regulador de acidez
48	GLUCONO DELTA LACTONA	18.007	575	coagulante, estabili- zador
49	HIDROXIPROPIL ALMIDON	20.014	1.440	Espesante, agente

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

				leudante
50	FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDON	20.016	1.442	Espesante
51	HIDROXIPROPIL METIL CELULOSA (HPMC)	20.028	464	Espesante
52	AGAR AGAR	20.001	406	Espesante
53	ACIDO LACTICO	01.102	270	Regulador de acidez
54	LACTATO POTASICO	15.011	326	humectante
55	LACTATO SODICO	15.012	325	Humectante, regulador de acidez, antioxidante, agente leudante, espesante, estabilizador
56	ESTERES LACTICOS DE GLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	10.031	472b	Emulsificante
57	LACTITOL	19.014	966	Edulcorante
58	ESTERES DIACETIL TARTARICO DE MONO (DI) GLICERIDOS	10.010	472e	emulsificante
59	ALMIDON TRATADO ACIDO	20.032	1.401	Espesante
60	CARBOXI METIL CELULOSA SODICA	20.003	466	Espesante
61	CARBONATO CALCICO (LIGERO Y PESADO)	13.006	170i	Agente leudante, agente de tratamiento de harina
62	CARBONATO POTASICO	01.301	501i	Regulador de acidez
63	CARBONATO SODICO	01.302	500i	Regulador de acidez
64	CARBONATO HIDROGENO AMONICO	06.002	503ii	Agente leudante
65	CARBONATO HIDROGENO POTASICO	01.307	501ii	Regulador de acidez
66	CARBONATO HIDROGENO SODICO	06.001	500ii	Agente leudante, regulador de acidez, estabilizador
67	ASPARTAMO (b)	19.004	951	Edulcorante
68	CAROTENO NATURAL	08.147	--	Colorante
69	ROJO REMOLACHA	08.101	162	Colorante

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

70	CELULOSA MICROCRISTALINA	02.005	460i	Antiaglutinante
71	OCTENIL SUCCINATO SODICO DE ALMIDON	10.030	1.450	emulsificante
72	ALMIDON OXIDADO	20.030	1.404	espesante
73	ALMIDON HIDROXIPROPIL OXIDADO	20.033	--	espesante
74	ACIDO ACETICO	01.107	260	Regulador de acidez
75	ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	10.027	472 <sup>a</sup>	emulsificante
76	FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	20.015	1.414	Espesante
77	ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	20.031	1.422	Espesante
<p>(a) La producción de las cepas <i>Molliniella pollinis</i>, <i>Trichosporonides megachiliensis</i> y solución grasa de <i>Candida lipolytica</i>.</p> <p>(b) Al añadir al alimento se marcará como aspartamo: "Aspartamo 阿斯巴甜 (fenil alanina 含苯丙氨酸)".</p>				

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

**TABLA A.3**

LISTADO DE ALIMENTOS A LOS QUE NO SE APLICA EL USO DE ADITIVOS EN LA CANTIDAD APROPIADA SEGÚN LOS REQUISITOS DE PRODUCCIÓN DE LA TABLA A.2

01.01.01	Leche pasteurizada
01.01.02	Leche esterilizada
01.02.01	Leche pura fermentada
01.03.01	Leche y nata en polvo
01.05.01	Crema de leche ligera
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada
04.01.01	Fruta fresca
04.02.01	Hortaliza fresca
04.02.02.01	Hortalizas congeladas
04.02.02.06	Producto de hortaliza fermentada
04.03.01	Hongos y algas frescos comestibles
04.03.02.01	Hongos comestibles y alga congelados
06.01	Cereal crudo
06.02	Arroz y sus productos
06.03.01	Harina de trigo
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco (guamian)
08.01	Carne cruda, carne fresca
09.01	Producto acuático fresco
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)
10.01	Huevos frescos
10.03.01	Productos de huevo deshidratado (ejemplo proteína en polvo, yema en polvo, tabla de proteína)
10.03.03	Producto de huevo congelado (ejemplo huevo congelado)
11.01	Azúcar
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar rojo, granulada en color café, y jarabe de arce)

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

11.03.01	Miel de abeja
12.01	Sal y sustitutos de sal
12.09	Especias
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil
13.02	Alimentos adyuvantes para lactante, lactante mayor e infantil
13.03	Alimentos de fórmula para uso médico especial (excepto los de 13.01)
14.01.01	Agua mineral natural potable
14.01.02	Agua purificada potable
14.01.03	Otra agua potable
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas
14.02.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas
15.03.01	Vino de uva
16.02	Hojas de té, café

**Nota del traductor:** Cuando se usan aditivos en alimentos para grupos específicos o alimentos de mayor consumo, se establecen restricciones al uso de aditivos en la cantidad apropiada según los requisitos de producción

### ANEXO B

#### USO DE AGENTES AROMATIZANTES EN ALIMENTOS

##### B.1 Principios de uso de aromatizantes y esencias en los alimentos

B.1.1 El uso en los alimentos de los aromatizantes, tiene como propósito producir, cambiar o mejorar el sabor de los alimentos. En general los aromas dan sabor a los alimentos después de ser preparados como esencias, algunos también se pueden usar directamente para aromatizar los alimentos. Los aromatizantes y esencias no incluyen los que producen sabores dulces, agrios, o salados, ni incluye los potenciadores de sabor.

B.1.2 Los aromatizantes y esencias para alimentos se utilizan en todo tipo de alimentos según las necesidades de la producción de alimentos, excepto a los alimentos enumerados en la Tabla B.1, y los que se prohíben añadir o los que dispongan expresamente en las leyes, reglamentos y normas nacionales de seguridad alimentaria. Además fuera de los alimentos que figuran en la Tabla B.1, deben aplicarse a las normas correspondientes en cuanto a si se debe añadir o no para los productos alimentarios.

B.1.3 las variedades de aromatizantes para alimentos con su uso para preparar las esencias deberán cumplir con los requisitos de esta norma. Para preparar las esencias para alimentos, se pueden usar la sustancia con característica de aroma o sustancias compuestas de aroma natural obtenido desde alimentos (que pueden ser los no procesados y también los que han sido procesado con la tecnología de preparación de alimentos tradicionales convenientes al consumo humano) mediante el métodos físicos, enzimáticos o microbiológicos (todas las enzimas deben cumplir con los requisitos de esta norma)

B.1.4 los aromatizantes para alimentos con otras funciones de aditivo, cuando tienen esa función en alimentos, deberán cumplir con los requisitos de esta norma. Por ejemplo: Acido benzoico, cinamaldehído, extracto de guaraná, diacetato de sodio, succinato disódico, fosfato cálcico, aminoácidos.

B.1.5 las esencias para alimentos pueden contener materiales auxiliares para alimentos necesarios para su producción, almacenado y aplicación (incluidos los aditivos alimentarios y los alimentos). Los materiales auxiliares de esencias para alimentos deben cumplir los siguientes requisitos:

a/ el uso permitido de los materiales auxiliares de esencias para alimentos debe cumplir con la norma QB/T 1505 Norma de esencias comestibles, debe reducirse lo máximo posible las variedades permitidas con la premisa de alcanzar el objetivo deseado.

b/ Los aditivos añadidos a las esencias para alimentos como los materiales auxiliares no deben jugar una función en el alimento definitivo, su uso debe reducirse tanto como sea posible en alimentos con la premisa de alcanzar el objetivo.

B.1.6 Las etiquetas de los alimentos deben ajustarse al contenido de la norma QB/T 4003, Requisitos Generales para el etiquetado de esencias en alimentos.

B.1.7 Si al alimento se le añaden aromatizantes y esencias, deben etiquetarse según las normas nacionales correspondientes.

B.2 los aromatizantes para alimentos incluyen aromatizantes naturales y sintéticos

## **LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA**

---

B.3 el listado de aromatizantes naturales permitidos para alimentos se incluye en la Tabla B.2

B.4 el listado de aromatizantes sintéticos permitidos para alimentos se incluyen la Tabla B.3.



## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

**TABLA B.1**

LISTA DE ALIMENTOS A LOS QUE NO PUEDEN AÑADIRSE AGENTES AROMATIZANTES

<b>Código del alimento</b>	<b>Nombre del alimento</b>
01.01.01	Leche pasteurizada
01.01.02	Leche esterilizada
01.02.01	Leche pura fermentada
01.05.01	Crema de leche ligera
02.01.01	Grasa y aceite vegetal
02.01.02	Grasa y aceite animal (aceite de cerdo, vaca, peces y grasa de otros animales)
02.01.03	Mantequilla anhidra, grasa láctea anhidra
04.01.01	Fruta fresca
04.02.01	Hortaliza fresca
04.02.02.01	Hortalizas congeladas
04.03.01	Hongos y algas frescos comestibles
04.03.02.01	Hongos comestibles y alga congelados
06.01	Cereal crudo
06.02.01	Arroz
06.03.01	Harina de trigo
06.04.01	Harina de cereales secundarios
06.05.01	Almidón comestible
08.01	Carne cruda, carne fresca
09.01	Producto acuático fresco
10.01	Huevos frescos
11.01	Azúcar
11.03.01	Miel de abeja
12.01	Sal y sustitutos de sal
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil (a)
14.01.01	Agua mineral natural potable
14.01.02	Agua pura potable

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

14.01.03	Otra agua potable
<p>(a) En Alimentos de fórmula para lactante mayor e infantil se puede utilizar vainillina, etil vainillina y extracto de vaina de vainilla, respectivamente, el uso máximo es de 5 mg/100 ml, 5 mg/100 ml y cantidad de uso según las necesidades de producción, por 100 ml de comida instantánea, la empresa productora debe calcular la cantidad de uso según la proporción de dilución: la vainillina se puede utilizar en los alimentos auxiliares tipo cereal para lactante, lactante mayor e infantil, con un límite de uso de 7 mg/100g, por 100g de comida instantánea, la empresa productora debe calcular la cantidad de uso según la proporción de dilución; se prohíbe añadir cualquier aromatizante comestible en los alimentos de fórmula para lactante mayor e infantil en el espectro de uso entre 0-6 meses.</p>	

ICEX

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

**TABLA B.2**

LISTADO DE ESENCIAS NATURALES PARA USO EN ALIMENTOS

NOMBRE VULGAR Y CIENTIFICO	FEMA
ACEITE DE HOJA DE CLAVO (EUGENIA SPP)	2.325
EXTRACTO DE TINTURA DE CAPULLO DE CLAVO (EUGENIA SPP)	2.322
ACEITE DE CAPULLO DE CLAVO (EUGENIA SPP)	2.323
ACEITE DE ALBAHACA (OCIMUM BASILICUM)	2.119
ACEITE DE ANIS ESTRELLADO (ILLICIUM VERUM)	2.096
CONCRETO DE NARANJA JAZMIN COMUN (MURRAYA PANICULATA)	--
ACEITE DE PATCHULI (POGOSTEMON CABLIN)	2.838
ACEITE DE TAGETES (TAGETES SPP)	3.040
TRANS ANETOL, ANIS CANFOR	2.086
ACEITE DE CARDAMOMO (ACEITE DE SEMILLA DE CARDAMOMO)	2.241
TINTURA DE CARDAMOMO (ELLETERIA CARDAMOMUM)	2.240
TINTURA DE HINOJO (FOENICULUM VULGARE)	--
ACEITE DE BAYA LITSEA CUBEBA	3.846
TINTURA DEL FRUTO DE ESPINO ALBAR (CRATAEGUS SPP)	--
ACEITE DE AJO (ALLIUM SATIVUM)	2.503
OLEORRESINA DE AJO (ALLIUM SATIVUM) AJO Y SUS DERIVADOS	--
ACEITE COÑAC VERDE	2.331
L-MENTOL NATURAL	2.665
ACEITE DE RAIZ DE COSTUS (SAUSSUREA LAPPA)	2.336
ACEITE DE LAUREL DULCE (LAURUS NOBILIS)	2.125
TINTURA DE PRUNUS MUME	--
ACEITE DE HOJAS DE BUCHU (BAROSMA SPP)	2.169
TINTURA DE CACAO (THEOBROMA CACAO)	--
TINTURA DE CASCARILLA DE CACAO (THEOBROMA CACAO)	--
ACEITE DE NARDOSTACHYS CHINENSIS	--
TINTURA DE REGALIZ (GLYCYRRHIZA SPP)	2.628

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

EXTRACTO DE REGALIZ (GLYCYRRHIZA SPP)	2.628
ACEITE DE GAULTERIA (GAULTHERIA PROCUMBENS)	3.113
ACEITE DE FLOR DE MICHELIA ALBA	3.950
ACEITE DE HOJA DE MICHELIA ALBA	3.950
ABSOLUTO DE FLOR DE MICHELIA ALBA	3.950
CONCRETO DE FLOR DE MICHELIA ALBA	3.950
TINTURA DE ANGELICA DAHURICA	--
ACEITE DE LIMA (CITRUS AURANTIFOLIA)	2.631
ACEITE TERPENO DE LIMA	--
OLEORRESINA DE JENGIBRE (ZINGIBER OFFICINALE)	2.523
ACEITE DE NUEZ MOSCADA (MYRISTICA FRAGANS)	2.793
TINTURA DE NUEZ MOSCADA (MYRISTICA FRAGANS)	--
ACEITE DE CASSIA (CINNAMOMUM CASSIA)	2.258
ACEITE DE CORTEZA DE CASSIA, EXTRACTO	2.257
TINTURA DE TE NEGRO (CAMELIA SINENSIS)	--
ACEITE DE DAVANA (ARTEMISIA PALLENS)	2.359
TINTURA DE BALSAMO TOLU (MYRAXYLON SPP)	3.069
BALSAMO GOMA TOLU (MYRAXYLON SPP)	3.070
TINTURA DE SOJA FERMENTADA	--
ACEITE DE BAYA DE ENEBRO (JUNIPERUS COMMUNIS)	2.604
ACEITE DE CORIANDRO (CORIANDRUM SATIVUM)	2.334
ACEITE DE FLOR DE APIO (APIUM GRAVEOLENS)	--
ACEITE DE SEMILLA DE APIO (APIUM GRAVEOLENS)	2.271
ACEITE DE HOJA VITEX CANNABIFOLIA	--
ACEITE DE POMELO EXPRIMIDO (CITRUS PARADISI)	2.530
ACEITE DE ATRACTYLIS (ATRACTYLODES LANCEA)	--
TINTURA DE DATIL CHINO (ZIZIPHUS JUJUBA)	--
ACEITE DE ROSA (ROSA SPP)	2.989
ABSOLUTO DE ROSA (ROSA SPP)	2.988
CONCRETO DE ROSA ROSA SPP)	--
CONCRETO DE RAIZ DE LIRIO BLANCO (IRIS FLORENTINA)	2.829
EXTRACTO DE RAIZ DE LIRIO BLANCO (IRIS FLORENTINA)	2.830

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ACEITE DE FLOR DE CRISANTEMO HANG ZHOU (DENDRANTHEMA MORIFOLIUM)	--
EXTRACTO DE FLOR DE CRISANTEMO HANG ZHOU (DENDRANTHEMA MORIFOLIUM)	--
ACEITE DE MAPLE (ACER SPP)	--
CONCRETO DE MAPLE (ACER SPP)	--
EXTRACTO DE LAUDANO (CISTUS LAUDANIFERUS)	2.610
TINTURA DE CAFÉ (COFFEA SPP)	--
TINTURA FRUTA LOUHAN (SIRAITIA GROSVENORII)	--
CONCRETO DE ESPINILLO BLANCO (ACACIA FARNESIANA)	--
ACEITE DE YLANG-YLANG (CANANGA ODORATA)	3.119
ABSOLUTO DE JASMINUM GRANDIFLORUM	2.598
CONCRETO DE JASMINUM GRANDIFLORUM	2.599
ABSOLUTO DE JASMINUM SAMBAC	--
CONCRETO DE JASMINUM SAMBAC	--
ACEITE DE SARCODACTYLIS (CITRUS MEDICA)	3.899
EXTRACTO DE TINTURA DE RAIZ DE ANGELICA (ANGELICA ARCHANGELICA)	2.087
ACEITE DE CEBOLLA (ALLIUM CEPA)	2.817
ACEITE DE JENGIBRE (ZINGIBER OFFICINALE)	2.522
ACEITE DE CURCUMA (CURCUMA LONGA)	3.085
OLEORRESINA DE CURCUMA (CURCUMA LONGA)	3.087
EXTRACTO DE CURCUMA (CURCUMA LONGA)	3.086
EXTRACTO DE TINTURA DE ALHOLVA (TRIGONELLA FOENUMGRAECUM)	2.485
ACEITE DE FLOR DE DAIDAI (CITRUS AURANTIUM)	2.771
CONCRETO DE FLOR DE DAIDAI	2.771
ACEITE DE FRUTO DE DAIDAI	2.771
ACEITE DE PIEL DE TORONJA (CITRUS GRANDIS)	--
ACEITE DE HOJA DE TUJA (THUJA OCCIDENTALIS)	2.267
ACEITE DE SEMILLA DE COMINO (CUMINUM CYMINUM)	2.343
ACEITE DE LIMON (CITRUS LIMON)	2.625
ACEITE DE LIMON DESTERPENADO (CITRUS LIMON)	2.626

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ACEITE DE TERPENOS DE LIMON (CITRUS LIMON)	--
ACEITE DE LIMON PETITGRAIN (CITRUS LIMON)	2.853
ACEITE DE LEMONGRASS (CYMBOPOGON CITRATUS)	2.624
CONCRETO DE FLOR DE GARDENIA (GARDENIA JASMINOIDES)	--
ACEITE DE FLOR DE AGLAIA ODORATA	--
TINTURA DE FLOR DE AGLAIA ODORATA	--
CONCRETO DE FLOR DE AGLAIA ODORATA	--
ABSOLUTO DE TREEMOSS (EVERNIA FURFURACEAE)	--
CONCRETO DE TREEMOSS (EVERNIA FURFURACEAE)	--
ACEITE DE GERANIO (ACEITE DE ROSA GERANIIO) (PELARGONIUM GRAVEOLENS L'Her)	2.508
ACEITE DE GERANIO DESTERPENADO	2.508
ACEITE XIANG FENG CHA (RABSODIA SPP)	--
CARVEOL NATURAL	2.247
ACITE DE BERGAMOTA (CITRUS AURANTIUM, SUBESPECIE BERGAMIA)	2.153
ACEITE DE VETIVER (VETIVERIA ZIZANIOIDES Nash.)	--
CONCRETO DE VETIVER (VETIVERIA ZIZANIOIDES Nash.)	--
TINTURA DE JUDIA DE VAINILLA (VANILLA SPP)	3.105
CONCRETO DE JUDIA DE VAINILLA (VANILLA SPP)	3.105
ACEITE DE CIPRES (CUPRESSUS SEMPERVIRENS)	--
ACEITE DE CEBOLLINO (ALLIUM SCHOENOPRASUM)	--
ACEITE DE SALVIA ROMANA (SALVIA SCLAREA L.)	2.321
CONCRETO DE CONCHA DE TORREYA GRANDIS	--
ACEITE DE MANDARINA (CITRUS RETICULATA BLANCO)	2.657
ACEITE DESTERPENADO DE MANDARINA	--
TINTURA DE LUPULO (EXTRACTO) (HUMULUS LUPULUS L.)	2.578
EXTRACTO SOLIDO DE LUPULO (HUMULUS LUPULUS L.)	2.579
ACEITE DE EUCALIPTUS (EUCALYPTUS GLOBULUS Labille)	2.466
TINTURA DE CASTOR (EXTRACTO) (CASTOR SPP)	2.261
ACEITE DE CORTEZA DE CANELA (CINNAMOMUM SPP)	2.291
ACEITE DE HOJA DE CANELA (CINNAMOMUM SPP)	2.292

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ABSOLUTO DE FLOR DE OSMANTHUS FRAGANS	3.750
TINTURA DE FLOR DE OSMANTHUS FRAGANS	--
CONCRETO DE FLOR DE OSMANTHUS FRAGANS	--
TINTURA DE LONGAN (EUPHORIA LONGAN)	--
ACEITE DE MENTA VERDE (MENTHA SPICATA)	3.032
EXTRACTO DE NUEZ COMUN (JUGLANS SPP)	3.111
ABSOLUTO DE FLOR DE JAZMIN COMUN BLANCA (JASMINUM JASMINUM OFFICINALE L.)	--
ACEITE DE ABEDUL DULCE (BETULA LENTA L.)	2.154
TINTURA DE FLOR DE HABA (VICIA FABA Linn.)	--
TINTURA DE TE VERDE (THEA SINENSIS)	--
CONCRETO DE ROSA SALVAJE (ROSA MULTIFLORA)	--
ACEITE DE HINOJO DULCE (FOENICULUM VULGARE DULCE D.C.)	2.483
ACEITE DE STEVIA REBAUDIANA	--
ACEITE DE NARANJA (CITRUS SINENSIS (L.) Osbeck)	2.821
ACEITE DESTERPENADO DE NARANJA (CITRUS SINENSIS (L.) Osbeck)	2.822
TERPENOS DE ACEITE DE NARANJA	--
CONCRETO DE ACHICORIA (EXTRACTO) (CICHORIUM INTYBUS L.)	2.280
CONCRETO TUBEROSO (POLIANTHES TUBEROSA)	--
CONCRETO DE HOJA DE VIOLETA (VIOLA ODORATA)	3.110
ACEITE DE MENTA (MENTHA PIPERITA L.)	2.848
TINTURA DE GROSELLA NEGRA (RIBES NIGRUM L.)	2.346
CONCRETO DE GROSELLA NEGRA (RIBES NIGRUM L.)	2.346
ABSOLUTO DE FLOR DE SOPHORA JAPONICA	--
CONCRETO DE FLOR DE SOPHORA JAPONICA	--
TINTURA(EXTRACTO) DE CAPSICUM (CAPSICUM SPP)	2.233
OLEORRESINA DE PAPRIKA (CAPSICUM ANNUUM L.)	2.834
ACEITE DE MADERA DE GUAIAAC (BULNESIA SARMIENTI Lor.)	2.534
ACEITE DE RAIZ DE VALERIANA (VALERIANA OFFICINALIS L.)	3.100
ABSOLUTO DE FLOR DE ROSA CRIMSONGLORY	--

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

CONCRETO DE FLOR DE ROSA CRIMSONGLORY	--
ACEITE DE PETITGRAIN (CITRUS AURANTIUM L.)	2.855
ACEITE DE MENTHA ARVENSIS	4.219
ACEITE DE MENTHA ARVENSIS, PARCIALMENTE DEMENTOLIZADO	--
ACEITE DE SANDALO (SANTALUM ALBUM L.)	3.005
ACEITE DE LAVANDA (LAVANDULA ANGUSTIFOLIA)	2.622
ACEITE DE OREGANO (THYMUS CAPITATUS)	2.828
EXTRACTO DE NUEZ DE COLA (COLA ACUMINATE Schott et EndL.)	2.607
ACEITE DE SCHINUS MOLLE (Schinus molle L.)	3.018
ACEITE DE CORTEZA DE CASCARILLA (CROTON SPP)	2.255
ACEITE DE TOMILLO (THYMUS VULGARIS O ZIGIS L.)	3.064
DESTILADO DE FERMENTO DE MANTEQUILLA	2.173
ACEITE DE CANANGA (CANANGA ODORATA Hook. F. and Thoms)	2.232
EXTRACTO/OLEORRESINA DE HOJAS DE LAUREL (LAURUS NOBILIS L.)	2.613
EXTRACTO DE JENGIBRE (CONCRETO JENGIBRE) (ZINGIBER OFFICINALIS)	2.521
EXTRACTO DE CHIPS DE ROBLE (QUERCUS ALBA L.)	2.794
ACEITE DE ESTRAGON (ARTEMISIA DRACUNCULUS L.)	2.412
ACEITE DE CANFOR BLANCO	2.231
ACEITE DE MACIS (MYRISTICA FRAGANS Houtt.)	2.653
ACEITE DE HOJA DE PIMIENTO GUINDILLA (PIMENTA OFFICINALIS Lindl.)	2.901
ACEITE DE LAVANDA ESPAÑOL (SALVIA LAVANDULAEFOLIA VahL.)	3.003
ACEITE DE TANGERINA (CITRUS RETICULATA BLANCO)	3.041
ACEITE DE LAVANDIN (LAVANDULA HYBRIDA)	2.618
ACEITE DE SEMILLA DE ALBARICOQUE (PRUNUS ARMENIACA L.)	2.105
ACEITE STYRAX (LIQUIDAMBAR SPP)	--
EXTRACTO DE STYRAX (LIQUIDAMBAR SPP)	3.037
ACEITE DE SEMILLA DE ALGARROBA (CERATONIA SILIQUA)	--

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

EXTRACTO DE ALGARROBA (CERATONIA SILIQUA L.)	2.243
QUILLAJA (QUILLAJA SAPONARIA)	2.973
ACEITE DE OLIBANUM (BOSWELLIA SPP)	2.816
ACEITE DE MIRRA (COMMIPHORA SPP)	2.766
EXTRACTO DE RAIZ DE GALANGAL (ALPINIA SPP)	2.499
ACEITE DE PINO ESCOCES (PINUS SYLVESTRIS L.)	2.906
ACEITE DE HINOJO COMUN (FOENICULUM VULGARE Mill)	2.481
ACEITE DE ALMENDRA AMARGA (PRUNUS AMYGDALUS)	2.046
ACEITE DE ASAFETIDA (FERULA ASAFOETIDA L.)	2.108
ABSOLUTO DE ESPINILLO BLANCO (ACACIA FARNESIANA (L.) Willd.)	2.260
ACEITE DE HOJA DE PEREJIL (PETROSELINUM CRISPUM)	2.836
ACEITE DE AGUJA PINO (ABIES SPP)	2.905
ABSOLUTO DE BORONIA (BORONIA MEGASTIGMA Nees)	2.167
ACEITE DE MADERA DE ROSA (ANIBA ROSAEODORA Ducke)	2.156
ACEITE DE PALMARROSA (CYMBOPOGON MARTINI (Roxb.) stapf)	2.831
ACEITE DE CITRONELLA (CYMBOPOGON NARDUS Rendle)	2.308
ACEITE DE ROMERO (ROSMARINUS OFFICIANALIS L.)	2.992
ACEITE DE BALSAMO (ABIES BALSAMEA (L.) Mill.)	2.114
OLEORRESINA DE BALSAMO (ABIES BALSAMEA (L.)Mill.)	2.115
ACEITE DE SEMILLA DE ZANAHORIA (DAUCUS CAROTA L.)	2.244
ACEITE DE FLOR DE CAMOMILA (ROMAN) (ANTHEMIS NOBILIS L.)	2.275
ABSOLUTO DE FLOR DE CAMOMILA (EXTRACTO) (ANTHEMIS NOBILIS L.)	2.274
EXTRACTO DE CASCARA SAGRADA (RHAMNUS PURSHIANA DC.)	2.253
ACEITE DE CUBEBA (PIPER CUBEBA L.f.)	2.339
ACEITE DE POLEO (MENTHA PULEGIUM L.)	2.839
ACEITE DE LEVISTICO (LEVISTICUM OFFICINALE Koch.)	2.651
EXTRACTO DE MARRUBIO (MARRUBIUM VULGARE L.)	2.581
EXTRACTO DE YUCA MOHAVE (YUCCA SPP)	3.121
ALGA MARRON (LAMINARIA Y KEREOCYSTIS SPP)	2.606

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ACEITE DE HISOPO (HYSSOPUS OFFICINALIS L.)	2.591
ACEITE DE ENELDO (ANETHUM GRAVEOLENS)	2.383
BALSAMO DE PERU (MYROXYLON PEREIRAE)	2.116
ACEITE DE GALBANUM (FERULA GALBANIFLUA)	2.501
ACEITE AMYRIS (AMYRIS BALSAMIFERA L.)	--
ABSOLUTO MIMOSA (ACACIA DECURRENS Will, VAR. DEALBATA)	2.755
ABSOLUTO DE FLOR DE SAUCO (SAMBUCUS CANADENSIS L. Y S. NIGRA L.)	--
ACEITE DE MEJORANA, DULCE (MAJORANA HORTENSIS L.)	2.663
EXTRACTO DE RAIZ DE GENCIANA (GENTIANA LUTEA L.)	2.506
ACEITE DE SEMILLA DE HIBISCO (HIBISCUS ABELMOSCHUS L.)	2.051
EXTRACTO DE CORTEZA DE CEREZA, SALVAJE (PRUNUS SEROTINA EHRH.)	2.276
ACEITE DE PIMIENTA NEGRA (PIPER NIGRUM L.)	2.845
ACEITE DE SEMILLA DE ALCARAVEA (CARUM CARVI L.)	2.238
RESINOIDE DE ELEMI (CANARIUM SPP)	2.407
EXTRACTO DE IMMORTELLE (HELICHRYSUM ANGUSTIFOLIUM DC.)	2.592
ACEITE DE MELISA (MELISSA OFFICINALIS L.)	2.113
<i>d</i> -ALCANFOR	2.230
ABSOLUTO DE FLOR DE NARANJA (CITRUS AURANTIUM L. SUBSP, AMARA)	2.818
EXTRACTO DE NARINGINA (CITRUS PARADISI MACF.)	2.769
ACEITE DE LAVANDA SPIKE (LAVANDULA LATIFOLIA L.)	3.033
ABSOLUTO DE GENET (ESPARTIUM JUNCEUM L.)	2.504
ACEITE DE PIEL DE DAIDAI (CITRUS AURANTIUM L., DAIDAI)	3.823
ACEITE DE NARANJA, DULCE PRENSADOFRIO (CITRUS SINENSIS (L.) OSBECK)	2.825
OLEORRESINA DE CAPSICUM (CAPSICUM FRUTESCENS L.)	2.234
ACEITE DE TALLO DE CLAVO (EUGENIA SPP)	2.328
ACEITE DE ANIS (PIMPINELLA ANISUM L.)	2.094
/-ESPARAGINA	--
ABSOLUTO/EXTRACTO DE MATE (ILEX PARAGUARIENSIS	--

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ST.HIL.)	
EXTRACTO DE CORTEZA DE NOGAL AMERICANO (CARYA SPP)	2.577
EXTRACTO DE GUARANA (PAULLINIA CUPANA HBK)	2.536
RAIZ DE REGALIZ (GLYCYRRHIZA GLABRA)	2.630
ACEITE DE TOMILLO BLANCO (THYMUS ZYGIS L.)	3.065
ACEITE DE PIMIENTO, BLANCO (PIPER NIGRUM L.)	2.851
OLEORRESINA DE PIMIENTO, BLANCO (PIPER NIGRUM L.)	2.852
ACEITE DE COÑAC, BLANCO	2.332
ESTERES DE MANTEQUILLA	2.172
ACIDOS BUTIRICOS	2.171
ACEITE DE PIMIENTA (PIMENTA OFFICINALIS)	2.018
RESINOIDE DE BENJUI (STYRAX TONKINENSIS PIERRE)	2.133
ACEITE DE SEMILLA DE ANGELICA (ANGELICA ARCHANGELICA L.)	2.090
ACEITE DE RAIZ DE ANGELICA (ANGELICA ARCHANGELICA L.)	2.088
EXTRACTO/OLEORRESINA DE MACIS (MYRISTICA FRAGANS HOUTT)	2.654
EXTRACTO DE HOJAS DE PIMIENTA DE JAMAICA (PIMENTA ACRIS KOSTEL)	2.121
ACEITE DE HOJAS DE PIMIENTA DE JAMAICA (PIMENTA ACRIS KOSTEL)	2.122
I-ARABINOSA	3.255
GOMA ARABIGA	2.001
EXTRACTO DE LEVISTICO (LEVISTICUM OFFICINALE KOCH)	2.650
OLEORRESINA DE PEREJIL (PETROSELINUM SPP)	2.837
ACIDO OLEICO	2.815
EXTRACTO DE CUASIA (PICRAMMA EXCELSA(SW.) PLANCH. QUASSIA AMARA L.)	2.971
ABSOLUTO DE HOJA DE NARANJA (CITRUS AURANTIUM L.)	2.820
ACEITE DE NARANJA AMARGA (CITRUS AURANTIUM L.)	2.823
CORTEZA DE CINCHONA AMARILLA (CINCHONA SPP)	2.283
OLEORRESINA DE JAMBU (SPILANTHES ACMELIA OLERACEA)	3.783
HIDROCLORURO DE QUININA	2.976

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ACEITE DE COMINO (CUMINUM CYMINUM L.)	2.340
OLEORRESINA DE CEBOLLA (ALLIUM CEPA L.)	--
ACEITE DE ARBOL DE TE (MELALEUCA ALTERNIFOLIA)	3.902
ACEITE DE LIMA, EXPRIMIDO DESTERPENADO (CITRUS AURANTIFOLIA SWINGLE)	2.632
ACEITE DE PIEL DE NARANJA, DULCE, DESTERPENADO (CITRUS SINENSIS L.OSBECK)	2.826
SEMILLA DE ENELDO, INDIO (ANETHUM SOWA D.C.)	2.384
EXTRACTO/OLEORRESINA DE MOSTAZA, AMARILLO (BRASSICA SPP)	--
EXTRACTO DE MOSTAZA MARRON (BRASSICA SPP)	--
ACIDO PIROLEÑOSO	2.967
ACEITE DE HOJA DE PERILLA, ACEITE SHISO (PERILLA FRUTESCENS)	4.013
ACEITE DE POMELO DESTERPENADO (CITRUS PARADISI MACF)	--
EXTRACTO DE OLEORRESINA DE PIMIENTA NEGRA (PIPER NIGRUM L.)	2.846
EXTRACTO DE ACEITE DE ELEMI RESINOIDE (CANARIUM COMMUNE O IUZONICUM MIQ)	2.408
ABSOLUTO DE CERA DE ABEJAS (APIS MELLIFERA L.)	2.126
ABSOLUTO DE LAUDANO (CISTUS SPP)	2.608
ACEITE DE SALVIA (SALVIA OFFICINALIS L.)	3.001
ABSOLUTO DE SIEMPREVIVA (HELICHRYSUM ANGUSTIFOLIUM)	--
EXTRACTO DE MELAZA	--
SANTALOL $\alpha$ Y $\beta$	3.006
EXTRACTO DE HIERBA SANTA (ERIODICTYON CALIFORNICUM (HOOK Y ARN) TORR)	3.118
EXTRACTO DE ALFALFA (MEDICAGO SATIVA L.)	2.013
PIMIENTA DE JAMAICA (PIMENTA OFFICINALIS LIND L.)	2.017
OLEORRESINA/EXTRACTO PIMIENTA DE JAMAICA (PIMENTA OFFICINALIS LIND L.)	2.019
ABSOLUTO SEMILLA HIBISCO (HIBISCUS ABELMOSCHUS L.)	2.050
ACEITE DE BALSAMO DE PERU (MYROXYLON PEREIRAE KLOTZSCH)	2.117
EXTRACTO DE ALBAHACA (OCIMUM BASILICUM L.)	2.120

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

EXTRACTO SOLIDO DE SEMILLA DE APIO (APIUM GRAVEOLENS L.)	2.269
EXTRACTO DE SEMILLA DE APIO (CO2) (APIUM GRAVEOLENS L.)	2.270
ACEITE DE FLOR DE CAMOMILA (HUNGARA) (MATRICARIA CAMOMILLA L.)	2.273
EXTRACTO DE CORTEZA DE CINCHONA (CINCHONA SPP)	2.284
OLEORRESINA DE CAPULLO DE CLAVO (EUGENIA SPP)	2.324
EXTRACTO SOLIDO ROJO DE TREBOL (TRIFOLIUM PRATENSE L.)	2.326
EXTRACTO FLUIDO DE DIENTE DE LEON (TARAXACUM SPP)	2.357
EXTRACTO SOLIDO RAIZ DE DIENTE DE LEON (TARAXACUM SPP)	2.358
ACEITE DE ERIGERON (ERIGERON CANADENSIS)	2.409
EXTRACTO SOLIDO DE ARCE DE MONTAÑA (ACER SPICATUM LAM.)	2.757
ACEITE DE RUDA (RUTA GRAVEOLENS L.)	2.995
EXTRACTO DE OLEORRESINA DE SALVIA (SALVIA OFFICINALIS L.)	3.002
EXTRACTO DE ZARZAPARRILLA (SMILAX SPP)	3.009
DESTILADO DE TREMENTINA (PINUS SPP)	3.089
EXTRACTO DE RAIZ DE VALERIANA (VALERIANA OFFICINALIS L.)	3.099
OLEORRESINA DE VAINILLA (VANILLA FRAGANS)	3.106
ABSOLUTO DE HOJAS DE VIOLETA (VIOLA ODORATA L.)	3.110
ACEITE DE AJENJO (ARTEMISIA ABSINTHIUM L.)	3.116
HIBISCO (HIBISCUS SABDARIFFA)	--
ACEITE DE TANGELO	--
ABSOLUTO TUBEROSA (POLIANTHES TUBEROSA L.)	--
EXTRACTO DE HOJAS CASTAÑA (CASTANEA DENTATA (MARSH.) BORKH)	--
ACEITE DE COPAIBA (SUDÁMERICA) (COPAIFERA)	--
HOJAS DE DAMIANA (TURNERA DIFFUSA WILLD.)	--
ABSOLUTO DE FLOR DE CAMOMILA (HUNGARA) (MATRICARIA CHAMOMILLA L.)	--
EXTRACTO DE FLOR DE SAUCO (SAMBUCUS CANADENSIS L. Y S.NIGRA L.)	--

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ACEITE OPOPONAX (COMMIPHORA SPP)	--
EXTRACTO DE AZAFRAN (CROCUS SATIVUS L.)	2.999
EXTRACTO DE GERANIO (PELARGONIUM SPP)	--
OLEORRESINA DE ALHOLVA (TRIGONELLA FOENUM GRAECUM L.)	2.486
EXTRACTO DE LIMON (CITRUS LIMON (L.) BURM.F.)	2.623
ORRIS RESINOIDE (IRIS GERMANICA L.)	--
EXTRACTO DE TAMARINDO (TAMARINDUS INDICA L.)	--
ACEITE DE RABANO PICANTE (ARMORACIA LAPATHIFOLIA GILIB)	--
EXTRACTO DE SEMILLA DE ALHOLVA (TRIGONELLA FOENUM-GRAECUM L.)	2.485
ACEITE DE HOJAS DE APIO (APIUM GRAVEOLENS L.)	--
ACEITE CON TERPENOS DE MADERA DE CEDRO	--
OLEORRESINA DE NUEZ MOSCADA (MYRISTICA FRAGANS HOUTT)	--
ANIS ESTRELLADO O SUS ACEITES (ILLICIUM VERUM HOOK.F.)	2.095
ACEITE/OLEORRESINA DE CORIANDRO (CORIANDRUM SATIVUM L.)	2.334
ALHOLVA (TRIGONELLAFOENUM GRAECUM L.)	2.484
ACEITE DE PUERRO (ALLIUM PORRUM)	-
EXTRACTO DE PIEL DE NARANJA, DULCE (CITRUS SINENSIS (L.) OSBECK)	2.824
ACEITE DE OREGANO (ORIGANUM VULGARE)	2.660
ACEITE DE PIEL DE CITRUS JUNOS	2.318
ABSOLUTO DE ALGAS	--
OLEORRESINA DE OREGANO (LIPPIA SPP)	2.827
GLICIRRIZINA AMONICAL (GLYCYRRHIZA SPP)	2.528
ACEITE DE AJEDREA (SATUREJA MONTANA L.)	3.016
OCOCOTE (LIQUIDAMBAR SPP)	3.036
EXTRACTO FLUIDO DE ASAFETIDA (FERULA ASSAFOETIDA L.)	2.106
ABSOLUTO DE HOJA DE ARBOL DE MELOCOTON (PRUNUS PERSICA L. BATSCH)	--
OREGANO DE CRETA (ORIGANUM DICTAMNUS L.)	2.399

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ACEITE DE LUPULO (HUMULUS LUPULUS L.)	2.580
ACETE DE LAÚDANO (CISTUS LADANIFERUS)	2.609
ABSOLUTO DE LAVANDA (LAVANDULA ANGUSTIFOLIA)	2.620
EXTRACTO RESINOIDE DE DE OPOPONAX (COMMIPHORA SPP)	--
EXTRACTO CORTEZA DE FRESNO, ESPINOSO (XANTHOXYLUM SPP)	2.110
ACEITE DE RICINO (RICINUS COMMUNIS)	2.263
POLVO DE CATECHU (ACACIA CATECHU WILLD)	2.265
AJENJO (ARTEMISIA ABSINTHIUM L.)	3.114
ACEITE DE NEROLI (CITRUS AURANTIUM L.)	2.771
GOMA GHATTI (ANOGEISSUS LATIFOLIA WALL)	2.519
EXTRACTO DE AJENJO (ARTEMISIA ABSINTHIUM L.)	3.115
EXTRACTO DE ENEBRO (JUNIPERUS COMMUNIS L.)	2.603
POLVO DE EXTRACTO DE REGALIZ (GLYCYRRHIZA GLABRA L.)	2.629
BETAINA (EXTRACTO NATURAL)	4.223
ACEITE DE ALQUITRAN DE PINO (PINUS SPP)	2.907
ABSOLUTO DE MUSGO DE ROBLE (EVERNIA SPP)	2.795
ACEITE DE MENTA ESCOCESA (MENTHA CARDIACA L.)	4.221
EXTRACTO DE HISOPO (HYSSOPUS OFFICINALIS L.)	2.590
EXTRACTO DE ANGOSTURA (GALIPEA OFFICINALIS HANCOCK)	2.092
EXTRACTO DE CAMOMILA (ALEMANA) (MATRICARIA CHAMOMILLA L.)	--
CONCENTRADO DE GRANADA	--
L-TREONINA	--
L- SERINA	--
ABSOLUTO DE CIVETA AFRICANA (VIVERRA CIVETTA SCHREBER V.ZIBETHA SCHREBER)	2.319
EXTRACTO DE ANATO (BIXA ORELLANA L.)	2.103
EXTRACTO DE CORTEZA DE CASCARILLA (CROTON SPP)	2.254
ACEITE/OLEORRESINA DE CORTEZA DE CANELA (CINNAMOMUM SPP)	2.290
GOMA KARAYA(STERCULIAURENS)	2.605
ACEITE DE MANDARINA PETITGRAIN (CITRUS RETICULATA	2.854

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

BLANCO VAR. MANDARINA)	
ACEITE DE AGUJA DE PINO, ENANO (PINUS MUGOTURRA, VAR. PUMILIO (HAENKE) ZENARI)	2.904
EXTRACTO DE ESCARAMUJO (ROSA SPP)	2.990
ACEITE DE AJEDREA (SATUREJA HORTENSIS L.)	3.013
ACEITE DE RAIZ DE SERPIENTE, CANADIENSE (ASARUM CANADENSE L.)	3.023
ACIDO TANICO	3.042
GOMA DE TRAGACANTO (ASTRAGALUS SPP)	3.079
OLEORRESINA/EXTRACTO DE MEJORANA (MARJORANA HORTENSIS, ORIGANUM MARJORANA L.)	2.659
EXTRACTO DE MELEGUETA (AFRAMOMUM MELEGUETA (ROSC.) K. SCHUM)	2.529
HESPERIDINA	4.313
FLORETIN	4.390
EXTRACTO DE SESAMO CO2	--
SESAMO DESTILADO	--
EXTRACTO DE KATSUOBUSHI CO2	--
ABSOLUTO DE RON	--
OLEORRESINA TOUSHI(OLEORRESINA DOUCHI)	--
RAIZ DE ALTEA (ALTHEA OFFICINALIS L.)	2.048
MELISA (MELISSA OFFICINALIS L.)	2.111
ACEITE DE CAJEPUT (MELALEUCA CAJUPUTI POWELL)	2.225
CASIA (CINNAMOMUM CASSIA BLUME)	2.256
CLAVOS (EUGENIA SPP)	2.327
MAIZ SEDA (ZEA MAYS L.)	2.335
PIMIENTA DE JAVA (PIPER CUBEBA L.F.)	2.338
EXTRACTO DE ALOE (ALOE SPP)	2.047
TINTURA DE AMBERGRIS	2.049
TINTURA DE HIBISCO (HIBISCUS ABELMOSCHUS L.)	2.052
EXTRACTO DE SWALLOWROOT (DECALEPIS HAMILTONII)	4.283
CONCRETO DE DATIL (ZIZIPHUS JUJUBA)	--
ESENCIA DE MANZANA PLEGADA	--

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

B- GUAJENAS; GUAJENAS-1 (5), 7(11)-DIENO	--
ALGA (LAMINARIA SPPY OTRAS ALGAS)	2.014
ACEITE DE CORTEZA DE MASOIA (CRYPTOCARYA MASSOIO)	3.747
(-) SAL SODICA DEHOMOERIODICTIOL	4.228
ISOQUECITRINA MODIFICADA ENZIMATICAMENTE	4.225
EXTRACTO DE SEMILLA DE UVA (VITIS VINIFERA)	4.045
EXTRACTO DE MENTA VERDE (MENTHA SPICATA L.)	3.031
ACEITE DE FUSEL REFINADO	2.497

ICEX

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

**TABLA B.3**

LISTADO DE ESENCIAS SINTÉTICAS PARA USO EN ALIMENTOS

PRODUCTO	FEMA
1,2 PROPANODIOL (PROPILEN GLICOL)	2.940
1,2,3 PROPANOTRIOL (GLICERINA)	2.525
ALCOHOL ISOPROPILICO	2.929
1 BUTANOL (BUTIL ALCOHOL)	2.178
ISOBUTIL ALCOHOL	2.179
1- PENTANOL (AMIL ALCOHOL)	2.056
2- PENTANOL	3.316
ISOAMIL ALCOHOL	2.057
1-PENTEN-3-OL	3.584
1- HEXANOL (HEXIL ALCOHOL)	2.567
2 -HEXEN-1-OL	2.562
4 -HEXEN-1-OL	3.430
1 -HEPTANOL (HEPTIL ALCOHOL)	2.548
1 -OCTANOL (OCTIL ALCOHOL)	2.800
2 -OCTANOL	2.801
1-OCTEN-3-OL	2.805
C/S-5-OCTEN-1-OL	3.722
1- NONANOL (NONIL ALCOHOL)	2.789
C/S-6 NONEN-1-OL	3.465
TRANS-2-NONEN-1-OL	3.379
2,6- NONADIEN-1-OL	2.780
1 -DECANOL (DECIL ALCOHOL)	2.365
UNDECIL ALCOHOL	3.097
LAURIL ALCOHOL (DODECIL ALCOHOL)	2.617
1 -HEXADECANOL	2.554
ALCOHOL FENCILICO	2.480

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ALCOHOL DE HOJA (CIS-3 HEXEN-1-OL)	2.563
BORNEOL	2.157
LINALOOL	2.635
LINALOOL OXIDO	3.746
ISOPULEGOL	2.962
ALCOHOL ESTIRALILICO ( $\alpha$ -METILBENZIL ALCOHOL)	2.685
ALCOHOL BENCILICO	2.137
ALCOHOL FENILETILICO	2.858
FENILPROPIL ALCOHOL	2.885
RODINOL	2.980
$\alpha$ -TERPINEOL	3.045
FARNESOL	2.478
GERANIOL	2.507
<i>d/l</i> -CITRONELOL	2.309
ANISIL ALCOHOL	2.099
ALCOHOL CINAMICO	2.294
$\alpha$ -IONOL	3.624
$\beta$ -IONOL	3.625
DIHIDRO $\beta$ IONOL	3.627
NEROL	2.770
NEROLIDOL	2.772
DIMETIL BENZIL CARBINOL	2.393
1- PROPANOL (PROPIL ALCOHOL)	2.928
3 -HEXANOL	3.351
1-HEXEN-3-OL	3.608
2-ETIL-1-HEXANOL	3.151
2 -HEPTANOL	3.288
3 -OCTANOL	3.581
<i>C/S</i> 3-OCTEN-1-OL	3.467
2 -UNDECANOL	3.246
<i>p,a</i> -DIMETILBENZIL ALCOHOL	3.139
<i>p</i> ISOPROPILBENZIL ALCOHOL	2.933

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

p,a,a - TRIMETILBENZIL ALCHOL	3.242
$\beta$ -CARIOFILENO ALCOHOL	--
ESTRAGOL	2.411
TETRAHIDROGERANIOL	2.391
DIHIDROCARVEOL	2.379
1-p-MENTEN-4-OL	2.248
ALCOHOL PERILLA	2.664
<i>dl</i> -MENTOL	2.665
3-( <i>l</i> MENTOXI) 2 METIL PROPANO 1, 2 DIOL	3.849
3,5,5 TRIMETILCICLOHEXANOL	3.962
<i>Cis</i> 2-NONEN-1-OL	3.720
E,E-2,4 DECADIEN-1-OL ( <i>trans,trans</i> 2,4 DECADIEN-1-OL)	3.911
E -2-OCTEN-4-OL	3.888
<i>p</i> -MENT-3-EN-1-OL	3.563
MENTADIENOL ( <i>p</i> -MENTA 1,8 (10) -DIEN-9-OL	--
CEDRENOL	--
DEHIDROLINALOOL (E) -3,7DIMETIL 1,5,7 OCTATRIEN-3-OL	3.830
<i>d</i> - XILOSA	3.606
<i>d</i> - RIBOSA	3.793
<i>l</i> - RAMNOSA	3.730
DIFENIL ETER	3.667
<i>p</i> -CRESIL METIL ETER	2.681
<i>iso</i> -EUGENIL METIL ETER	2.476
METIL FENETILETER	3.198
ETER DE RON (ETIL OXIHDRATO)	2.996
<i>Sec</i> -BUTIL ETIL ETER	3.131
ETIL BENZIL ETER	2.144
ANISOL	2.097
<i>o</i> - METIL ANISOL	2.680
OXIDO DE NEROL	3.661
2,4- DIMETIL ANISOL	3.828
VANILLIL ETIL ETER	3.815

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

EUGENOL	2.467
ISOEUGENOL	2.468
METIL EUGENOL	2.475
<i>p</i> - CRESOL	2.337
<i>o</i> - CRESOL	3.480
<i>m</i> - CRESOL	3.530
TIMOL	3.066
MALTOL	2.656
FENOL	3.223
2-METOXI-4-METILFENOL	2.671
<i>p</i> - ETILFENOL	3.156
2-METOXI-4-VINILFENOL	2.675
<i>p</i> DIMETOXIBENCENO	2.386
GUAYACOL	2.532
4-ETILGUAYACOL	2.436
BENZALDEHIDO PROPILEN GLICOL ACETAL	2.130
2-ISOPROPILFENOL	3.461
2,6 -XILENOL	3.249
2,6 -DIMETOXIFENOL	3.137
RESORCINOL	3.589
CARVACROL	2.245
2-METOXI-4 – PROPILFENOL	3.598
2,5-XILENOL	3.595
<i>p</i> - VINILFENOL	3.739
ACETALDEHIDO	2.003
ACETALDEHIDO DIETIL ACETAL	2.002
PROPIONALDEHIDO	2.923
3(2 FURIL) ACROLEINA	2.494
BUTIRALDEHIDO	2.219
2- METILBUTIRALDEHIDO	2.691
2-METIL-2- BUTENAL	3.407
2-FENIL-2-BUTENAL	3.224

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

VALERALDEHIDO	3.098
ISOVALERALDEHIDO	2.692
2-METILVALERALDEHIDO	3.413
2-PENTENAL	3.218
2-METIL-2-PENTENAL	3.194
4 METIL-2-FENIL-2-PENTENAL	3.200
2,4-PENTADIENAL	3.217
HEXANAL	2.557
2-HEXENAL	2.560
<i>Cis</i> 3-HEXANAL	2.561
5-METIL-2-FENIL-2-HEXENAL	3.199
2 ISOPROPIL-5-METIL-2-HEXENAL	3.406
<i>Trans, trans</i> 2,4 HEXADIENAL	3.429
HEPTIL ALDEHIDO	2.540
4- HEPTENAL	3.289
<i>Trans</i> -2 -HEPTENAL	3.165
2,6 -DIMETIL -5-HEPTENAL	2.389
2,4 -HEPTADIENAL	3.164
OCTILALDEHIDO	2.797
2-OCTENAL	3.215
<i>Trans, trans</i> 2-4- OCTADIENAL	3.721
<i>Trans, trans</i> 2-6- OCTADIENAL	3.466
NONANAL	2.782
METILNONILACETALDEHIDO(2-METILUNDECANAL)	2.749
2-NONENAL	3.213
<i>Cis</i> -6-NONENAL	3.580
2,4 NONADIENAL ( <i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-NONADIENAL)	3.212
NONA-2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -DIENAL	3.377
MIRTENIL FORMIATO	3.405
<i>n</i> -DECIL ALDEHIDO (DECANAL)	2.362
2-DECENAL	2.366
2,4-DECADIENAL	3.135

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

UNDECANAL	3.092
2-UNDECENAL	3.423
2,4 -UNDECADIENAL	3.422
ALDEHIDO LAURICO	2.615
2-DODECENAL	2.402
2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> - DODECADIENAL	3.637
TETRADECIL ALDEHIDO	2.763
ALDEHIDO MELOCOTON (y UNDECALACTONA)	3.091
<i>p</i> -ANISALDEHIDO	2.670
SALICILALDEHIDO	3.004
BENZALDEHIDO	2.127
TOLUILALDEHIDOS (MEZCLA DE <i>o</i> , <i>m</i> , <i>p</i> )	3.068
3,4 -DIMETOXI BENZENCARBONAL	3.109
FENILACETALDEHIDO	2.874
FENILACETALDEHIDO DIMETIL ACETAL	2.876
FENILPROPIL ALDEHIDO (5-FENILPROPIONALDEHIDO)	2.887
CUMINALDEHIDO	2.341
VAINILLINA	3.107
CITRONELAL	2.307
CITRAL	2.303
HELIOTROPINA (PIPERONAL)	2.911
ALDEHIDO CINAMICO	2.286
CINAMALDEHIDO ETILEN GLICOL ACETAL	2.287
PERILLALDEHIDO	3.557
<i>p</i> - MENT-1-EN-9-AL	3.178
FURFURAL	2.489
5-METILFURFURAL	2.702
1,1- DIMETOXIETANO	3.426
(2,6,6 TRIMETILCICLOHEXA-1,3-DIENIL)METANAL	3.389
ISOBUTIRALDEHIDO	2.220
<i>Cis</i> -4-HEXENAL	3.496
<i>Cis</i> -5-HEXENAL	3.749

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

4 DECENAL	3.264
<i>Trans, trans</i> 2,4-DODECADIENAL	3.670
2-TRIDECENAL	3.082
4-ETILBENZALDEHIDO	3.756
2-HIDROXI-4-METILBENZALDEHIDO	3.697
O – METOXICINAMALDEHIDO	3.181
ALDEHIDO CANFOLENICO	3.592
<i>a</i> – HEXILCINAMALDEHIDO	2.569
VAINILLA PROPILEN GLICOL ACETAL	3.905
ACETALDEHIDO ETIL <i>cis</i> -3-HEXENIL ACETAL	3.775
<i>2-trans-6-trans</i> NONADIENAL	3.766
2,4,7-DECATRIENAL	4.089
$\beta$ -SINENSAL	3.141
4-HIDROXI BENZALDEHIDO	3.984
O –METOXIBENZALDEHIDO	4.077
12-METILTRIDECANAL	4.005
METIL ETIL CETONA	2.170
3-HIDROXI-2-BUTANONA (ACETOINA)	2.008
4-( <i>p</i> –METOXIFENIL) 2- BUTANONA	2.672
4-FENIL-3- BUTEN-2-ONA	2.881
DIACETIL (2,3-DICETO BUTANO)	2.370
2-PENTANONA	2.842
1-PENTEN-3-ONA	3.382
2,3-PENTANODIONA	2.841
3-ETIL-2-HIDROXI-2-CICLOPENTEN-1-ONA	3.152
METILCICLOPENTENOLONA	2.700
4-HEXEN-3-ONA	3.352
5-METIL-3-HEXEN-2-ONA	3.409
3,4-HEXANODIONA	3.168
2-HEPTANONA	2.544
3-HEPTEN-2-ONA METIL PENTENIL CETONA	3.400
6-METIL-5-HEPTEN-2-ONA	2.707

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

1-OCTEN-3-ONA	3.515
2-NONANONA	2.785
2-UNDECANONA	3.093
2-TRIDECANONA	3.388
NOOTKATONA	3.166
1-CARVONA	2.249
ACETOFENONA	2.009
4-METILACETOFENONA (p- METILACETOFENONA)	2.677
p - METOXIACETOFENONA	2.005
Cis -JASMONA	3.196
FRAMBINON (4 -(p – HIDROXIFENIL)-2-BUTANONA)	2.588
α -DAMASCONA	3.659
DAMASCENONA	3.420
BENZALDEHIDO GLICERIL ACETAL	2.129
α -IRONA	2.597
α -IONONA	2.594
B-IONONA	2.595
dl -CANFOR	--
MENTONA	2.667
d,l ISOMENTONA	3.460
4-(2-FURIL) -3-BUTEN-2-ONA	2.495
2-ETIL-4-HIDROXI-5-METIL-3(2H)-FURANONA	3.623
4,5-DIMETIL-3-HIDROXI-2,5-DIHIDROFURAN-2-ONA	3.634
2-ETIL-3-METIL-4HIDROXIDIHIDRO-2,5-FURAN-5-ONA	3.153
4,5- DIHIDRO-3-(2H) TIOFENONA (TETRAHIDROTIOFEN-3-ONA)	3.266
2-ETILFURANO	3.673
2-ACETILFURANO	3.163
2-ACETIL-5-METILFURANO	3.609
ACETONA	3.326
1-FENIL-1,2-PROPANODIONA	3.226
3,4-DIMETIL-1,2-CICLOPENTADIONA	3.268

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

3,5-DIMETIL 1,2-CICLOPENTADIONA	3.269
2,3-HEXANODIONA	2.558
1-METIL 2,3CICLOHEXADIONA	3.305
2,2,6 -TRIMETILCICLOHEXANONA	3.473
2,6,6- TRIMETILCICLOHEX-2-EN-1-4-DIONA	3.421
3-HEPTANONA	2.545
5-METIL-2-HEPTEN-4-ONA	3.761
6-METIL-3,5-HEPTADIEN-2-ONA	3.363
2-OCTANONA	2.802
3-OCTANONA	2.803
3-OCTEN-2-ONA	3.416
6,10 -DIMETIL 5,9-UNDECADIEN-2-ONA	3.542
2-PENTADECANONA	3.724
3-METIL-1-CICLOPENTADECANONA	3.434
CICLOHEPTADECA-9-EN-1-ONA	3.425
BENZOFENONA	2.134
2-HIDROXIACETOFENONA	3.548
ISOFORONA	3.553
DIHIDROJASMONA (2-PENTIL-3-METIL-2-CICLOPENTEN-1-ONA)	3.763
NEOHESPERIDINA DIHIDROCHALCONA, NEOHESPERIDINA DHC	3.811
ZINGERONA	3.124
$\beta$ - DAMASCONA, 4-(2,6,6-TRIMETILCICLOHEX-1-ENIL) BUT-2-EN-4-ONA	3.243
3 -(METILTIO) -BUTANAL	3.374
$\alpha$ -AMILCINAMALDEHIDO	2.061
d - FENCONA	2.479
2- METIL TETRAHIDROFURANO-3-ONA	3.373
4-HIDROXI-2,5-DIMETIL-3(2H) FURANONA	3.174
2,5-DIMETIL-4-METOXI-3(2H) FURANONA	3.664
2-PENTILFURANO	3.317
4,5,6,7-TETRAHIDRO-3,6-DIMETILBENZOFURAN	3.235

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

(MENTOFURANO)	
1,5,5,9- TETRAMETIL 13-OXATRICICLO 8,3,0,0 (4,9)TRIDECANO	3.471
<i>Cis</i> -DIHIDROCARVONA	3.565
3-MERCAPTO-2-BUTANONA	3.298
PIPERONIL ACETONA	2.701
DIHIDRO- $\beta$ - IONONA	3.626
4-METIL-2,3-PENTANODIONA	2.730
(E) -7-METIL-3-OCTEN-2-ONA	3.868
3-(ACETILTIO)-2-METILFURANO	3.973
4-ACETOXI-2,5-DIMETIL-3(2H) FURANONA	3.797
3-ETIL-2-HIDROXI-4-METILCICLOPENT-2-EN-1-ONA	3.453
CICLOHEXANONA	3.909
2,3 -HEPTANODIONA	2.543
2,3 -OCTANODIONA	4.060
ACIDO ACETICO	2.006
ACIDO PROPIONICO	2.924
ACIDO PIRUVICO	2.970
ACIDO BUTIRICO	2.221
ACIDO ISOBUTIRICO	2.222
ACIDO 2-METIL BUTIRICO	2.695
ACIDO 2-ETIL BUTIRICO	2.429
ACIDO VALERICO	3.101
ACIDO 2-METIL VALERICO	2.754
ACIDO 2-METIL-2-PENTENOICO	3.195
ACIDO ISOVALERICO	3.102
ACIDO HEXANOICO	2.559
ACIDO ADIPICO	2.011
<i>ACIDO Trans</i> -2-HEXENOICO	3.169
ACIDO 3-HEXENOICO	3.170
ACIDO HEPTANOICO	3.348
ACIDO OCTANOICO	2.799

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

ACIDO NONOICO	2.784
ACIDO DECANOICO	2.364
ACIDO DODECANOICO (ACIDO LAURICO)	2.614
ACIDO TETRADECANOICO (ACIDO MIRISTICO)	2.764
ACIDO HEXADECILICO (ACIDO PALMITICO)	2.832
ACIDO BENZOICO	2.131
ACIDO FENILACETICO	2.878
ACIDO CITRICO	2.306
ACIDO CINAMICO	2.288
ACIDO FUMARICO	2.488
ACIDO 3-METILPENTANOICO	3.437
$\beta$ -ALANINA	3.252
<i>l</i> -FENILALANINA	3.585
<i>l</i> -CISTEINA	3.263
GLICINA	3.287
ACIDO <i>l</i> -GLUTAMICO	3.285
<i>l</i> -LEUCINA	3.297
<i>dl</i> -METIONINA	3.301
ACIDO LEVULINICO	2.627
ACIDO 2-OXIBUTIRICO	3.723
ACIDO 2-METILHEXANOICO	3.191
ACIDO 2-METILENANTICO	2.706
ACIDO 4-METILOCTANOICO	3.575
ACIDO 3,7 DIMETIL-6-OCTENOICO	3.142
ACIDO 9-DECENOICO	3.660
ACIDO UNDECANOICO	3.245
ACIDO 10- UNDECENOICO	3.247
ACIDO 3-FENILPROPIONICO	2.889
ACIDO LACTICO	2.611
<i>l</i> -PROLINA	3.319
<i>dl</i> -VALINA	3.444
2-(4-METOXI-FENOXI) PROPANOATO SODICO	3.773

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<i>l- y d,l-</i> ALANINA	3.818
<i>l-</i> ARGININA	3.819
<i>l-</i> LISINA	3.847
ACIDO 3-METILCROTONICO	3.187
ACIDO FORMICO	2.487
ACIDO 4-METIL NONANOICO	3.574
ACIDO ISOHEXANOICO	3.463
ACIDO 2-HIDROXIBENZOICO (ACIDO SALICILICO)	3.985
ACIDO TIGLICO	3.599
ACIDO SUCCINICO	--
ACIDO ESTEARICO	3.035
ETIL FORMIATO	2.434
BUTIL FORMIATO	2.196
AMIL FORMIATO	2.068
ISOAMIL FORMIATO	2.069
HEXIL FORMIATO	2.570
BENZIL FORMIATO	2.145
GERANIL FORMIATO	2.514
CITRONELIL FORMIATO	2.314
FENETIL FORMIATO	2.864
LINALIL FORMIATO	2.642
METIL ACETATO	2.676
ETIL ACETATO	2.414
ETIL ACETOACETATO	2.415
PROPIL ACETATO	2.925
ISOPROPIL ACETATO	2.926
ALIL ACETATO	--
ETIL ACETILPROPANOATO	2.442
BUTIL ACETATO	2.174
ISOBUTIL ACETATO	2.175
ISOAMIL ACETATO	2.055
HEXIL ACETATO	2.565

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

2-HEXEN-1-IL ACETATO	2.564
HEPTIL ACETATO	2.547
OCTIL ACETATO	2.806
3-OCTIL ACETATO	3.583
1-OCTEN-3-IL ACETATO	3.582
NONIL ACETATO	2.788
n-HEXIL-2-BUTENOATO	3.354
DECIL ACETATO	2.367
BENZIL ACETATO	2.135
FENETIL ACETATO	2.857
ANISIL ACETATO	2.098
BORNIL ACETATO	2.159
MENTOL ACETATO	2.668
CINAMIL ACETATO	2.293
CITRONELIL ACETATO	2.311
GERANIL ACETATO	2.509
p- CRESIL ACETATO	3.073
ESTIRALIL ACETATO	2.684
NERIL ACETATO	2.773
TERPINIL ACETATO	3.047
CINAMIL ISOBUTIRATO	2.297
C/S-3-HEXEN-1-IL ACETATO	3.171
FURFURIL ACETATO	2.490
ALIL HEPTANOATO	2.031
LINALIL ACETATO	2.636
CARVIL ACETATO	2.250
DIHIDROXICARVIL ACETATO	2.380
BUTIL FENIL ACETATO	2.209
ETIL PROPIONATO	2.456
DIETIL MALONATO	2.375
ISOBUTIL PROPIONATO	2.212
ISOAMIL PROPIONATO	2.082

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<i>Cis</i> -3-HEXENIL PROPIONATO y <i>trans</i> 3-HEXENIL PROPIONATO	3.778
GERANIL PROPIONATO	2.517
CITRONELIL PROPIONATO	2.316
BENZIL PROPIONATO	2.150
FENETIL PROPIONATO	2.867
LINALIL PROPIONATO	2.645
METIL BUTIRATO	2.693
METIL 2- METILBUTIRATO	2.719
ETIL BUTIRATO	2.427
ETIL ISOBUTIRATO	2.428
ETIL 2- METILBUTIRATO	2.443
ETIL 3-HIDROXIBUTIRATO	3.428
DIETILSUCCINATO	2.377
METIL ISOBUTIRATO	2.694
BUTIL BUTIRATO	2.186
ISOBUTIL BUTIRATO	2.187
N -BUTIL 2-METILBUTIRATO	3.393
2-METILBUTIL 2-METILBUTIRATO	3.359
BUTIL ISOBUTIRATO	2.188
AMIL BUTIRATO	2.059
ISOAMIL BUTIRATO	2.060
ISOAMIL 2-METILBUTANOATO	3.505
ISOPENTIL ISOBUTIRATO	3.507
HEXIL BUTIRATO	2.568
HEXIL-2-METILBUTIRATO	3.499
<i>Cis</i> -3-HEXENIL BUTIRATO (BUTIRATO HOJA)	3.402
3-HEXENIL-2 METILBUTANOATO	3.497
HEPTIL ISOBUTIRATO	2.550
OCTIL-2- METIL BUTIRATO	3.604
1-OCTEN-3-IL-BUTIRATO	3.612
BENZIL BUTIRATO	2.140

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

BENZIL ISOBUTIRATO	2.141
FENETIL BUTIRATO	2.861
FENETIL 2-METILBUTIRATO	3.632
FENETIL ISOBUTIRATO	2.862
GERANIL BUTIRATO	2.512
ISO GERANIL BUTIRATO	2.513
LINALIL BUTIRATO	2.639
LINALIL ISOBUTIRATO	2.640
ISOBUTIL ANGELATO	2.180
NERIL ISOBUTIRATO	2.775
ETIL VALERATO	2.462
BUTIL BUTIRILACTATO	2.190
ETIL ISOVALERATO	2.463
BUTIL SALICILATO	3.650
BUTIL ISOVALERATO	2.218
ISOAMIL ISOVALERATO	2.085
3-HEXENIL ISOVALERATO	3.498
NONIL ISOVALERATO	2.791
FENETIL ISOVALERATO	2.871
GERANIL ISOVALERATO	2.518
METIL HEXANOATO	2.708
METIL 2 HEXENOATO	2.709
ETIL HEXANOATO (ETIL CAPROATO)	2.439
ETIL 3- HEXENOATO	3.342
ETIL 3- HIDROXIHEXANOATO	3.545
ETIL <i>Trans</i> - 2- HEXENOATO	3.675
PROPIL HEXANOATO	2.949
AMIL HEXANOATO	2.074
ISOAMIL HEXANOATO	2.075
HEXIL HEXANOATO	2.572
<i>Cis</i> - 3- HEXENIL HEXANOATO	3.403
ETIL HEPTANOATO	2.437

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

PROPIL HEPTANOATO	2.948
BUTIL HEPTANOATO	2.199
2-METIL-3-FURANTHOL	3.188
METIL CAPRILATO	2.728
ETIL CAPRILATO	2.449
ETIL <i>CIS</i> -4- OCTENOATO	3.344
ETIL <i>CIS</i> - 4,7- OCTADIENOATO	3.682
ISOAMIL OCTANOATO	2.080
NONIL OCTANOATO	2.790
FENETIL OCTANOATO	3.222
METIL 2- NONENOATO	2.725
ETIL NONANOATO	2.447
ETIL DECANOATO	2.432
ETIL <i>TRANS</i> - 2 – <i>CIS</i> - 4 -DECADIENOATO	3.148
ETIL LAURATO	2.441
METIL TETRADECANOATO (METIL MIRISTATO)	2.722
METIL BENZOATO	2.683
ETIL BENZOATO	2.422
PROPL BENZOATO	2.931
HEXIL BENZOATO	3.691
BENZIL BENZOATO	2.138
( <i>Z</i> ) -3-HEXENIL BENZOATO ( <i>CIS</i> -3-HEXENIL BENZOATO)	3.688
METIL ANTRANILATO	2.682
METIL FENILACETATO	2.733
ETIL FENILACETATO	2.452
ISOAMIL FENILACETATO	2.081
FENETIL FENILACETATO	2.866
ETILTIGLATO	2.460
BENZIL TIGLATO	3.330
ETIL LACTATO	2.440
BUTIL LACTATO	2.205
METIL CINAMATO	2.698

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ETIL CINAMATO	2.430
BENZIL CINAMATO	2.142
FENETIL CINAMATO	2.863
CINAMIL CINAMATO	2.298
METIL SALICILATO	2.745
ETIL SALICILATO	2.458
ISOAMIL SALICILATO	2.084
ETIL MIRISTATO	2.445
ETIL OLEATO	2.450
ETIL PALMITATO	2.451
METIL DIHIDROJASMONATO	3.408
ETIL ESTER DE ACEITE DE COCO MEZCLADO CON ACIDO	--
TRIEFIL CITRATO	3.083
ANISIL FORMIATO	2.101
C/S -3- HEXENIL FORMIATO	3.353
2-METIL BUTIL ACETATO	3.644
3-FENIL PROPIL ACETATO	2.890
EUGENIL ACETATO	2.469
4,5 DIMETIL-2-ISOBUTIL-3-TIAZOLIN	3.621
ISOPULEGIL ACETATO	2.965
1,3,3-TRIMETIL-2-NORBORNANIL ACETATO	3.390
METIL PROPIONATO	2.742
ETIL ACRILATO	2.418
CIS-3- HEXENIL LACTATO	3.690
DECIL PROPIONATO	2.369
ETIL TRANS-2-BUTENOATO	3.486
PROPIL BUTIRATO	2.934
ISOPROPIL ISOBUTIRATO	2.937
ISOPROPIL 2-METILBUTIRATO	3.699
HEXIL ISOBUTIRATO	3.172
HEPTIL BUTIRATO	2.549
OCTIL ISOBUTIRATO	2.808

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

3-FENIL PROPIL ISOBUTIRATO	2.893
CITRONELIL BUTIRATO	2.312
CINAMIL BUTIRATO	2.296
METIL ISOVALERATO	2.753
ISOBUTIL ISOVALERATO	3.369
2-METIL BUTIL ISOVALERATO	3.506
BENZIL ISOVALERATO	2.152
2-PENTIL PIRIDINA	3.383
CINAMIL ISOVALERATO	2.302
MENTIL ISOVALERATO	2.669
METIL-3-HEXENOATO	3.364
ISOBUTIL CAPROATO	2.202
ALIL HEXANOATO	2.032
LINALIL HEXANOATO	2.643
METIL 3,7 -DIMETIL -6 -OCTENOATO	3.361
METIL- 3- NONENOATO	3.710
METIL 9- UNDECENOATO	2.750
ETIL UNDECANOATO	3.492
ISOPROPIL MIRISTATO	3.556
METIL- N- METILANTRANILATO (DIMETILANTRANILATO)	2.718
ETIL ANTRANILATO	2.421
ISOAMIL BENZOATO	2.058
FENETIL BENZOATO	2.860
ISOBUTIL FENILACETATO	2.210
HEXIL FENILACETATO	3.457
ETIL-3-FENILPROPIONATO (ETIL HIDROGINAMATO)	2.455
METIL CICLOHEXANOCARBOXILATO	3.568
METIL <i>p</i> -ANISATO	2.679
ETIL <i>p</i> -ANISATO	2.420
FENETIL SALICILATO	2.868
ISOAMIL LAURATO	2.077
Mezclas de linoleato de metilo (48%) y linolenato de metilo	3.411

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

(52%).	
METIL JASMONATO	3.410
BENZIL SALICILATO	2.151
ISOBUTIL CINAMATO	2.193
3-FENIL PROPIL CINAMATO	2.894
DIETIL TARTRATO	2.378
METIL NICOTINATO	3.709
FENETIL TIGLATO	2.870
3-Acetil-2,5-dimetiltiofeno	3.527
3,5,5 TRIMETIL-1-HEXANOL	3.324
ANISIL BUTIRATO	2.100
BORNIL ISOVALERATO	2.165
2,6 -DIMETIL- 4 -HEPTANOL	3.140
ISOBUTIL BENZOATO	2.185
NERIL FORMIATO	2.776
METILBENZIL ACETATO (MEZCLA o,m,p)	3.702
<i>CIS Y TRANS</i> – p- 1,7,8- MENTADIEN-2-IL ACETATO	3.848
CANFOLEN ACETATO	3.657
PROPIL PROPIONATO	2.958
BUTIL PROPIONATO	2.211
HEXIL PROPIONATO	2.576
ETIL PIRUVATO	2.457
OCTIL BUTIRATO	2.807
n- PROPIL ISOBUTIRATO	2.936
ISOBUTIL ISOBUTIRATO	2.189
CITRONELIL ISOBUTIRATO	2.313
(Z)-3-HEXENIL (E)-2-BUTENOATO	3.982
MONO MENTIL SUCCINATO	3.810
PENTIL VALERATO	--
OCTIL ISOVALERATO	2.814
BUTIL HEXANOATO	2.201
FENETIL HEXANOATO	3.221

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ISOBUTIRATO HOJA (Z) 3-HEXENIL ISOBUTIRATO	3.929
HEXIL OCTANOATO	2.575
ETIL 2 -OCTENOATO	3.643
ETIL 2,4,7 DECATRIENOATO	3.832
LINALIL BENZOATO	2.638
(Z) -3-HEXENIL (E) -2-METIL-2-BUTENOATO	3.931
ISOBUTIL-2-BUTENOATO	3.432
HEXIL-3-METIL BUTANOATO	3.500
C/S-3-HEXENIL C/S-3-HEXENOATO	3.689
METIL 3 -HIDROXIHEXANOATO	3.508
GERANIL BENZOATO	2.511
DIMETIL SUCCINATO	2.396
ETIL ESTEARATO	3.490
PRENIL ACETATO	4.202
TRANS-2-HEXENIL HEXANOATO	3.983
BORNIL FORMIATO	2.161
ETIL (Z) HEPT-4-ENOATO	3.975
AMIL OCTANOATO	2.079
METIL-4-METILVALERATO	2.721
HELIOTROPIN ACETATO	2.912
CINAMIL PROPIONATO	2.301
ESTIRARIL ISOBUTIRATO	2.687
DODECIL ISOBUTIRATO	3.452
TERPINIL ISOBUTIRATO	3.050
ISOBUTIL SALICILATO	2.213
ISOAMIL CINAMATO	2.063
ISOBORNIL ACETATO	2.160
γ -VALEROLACTONA	3.103
γ -HEXALACTONA	2.556
γ -HEPTALACTONA	2.539
γ -OCTALACTONA	2.796

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

$\gamma$ -NONALACTONA	2.781
$\gamma$ - DECALACTONA	2.360
$\gamma$ -DODECALACTONA	2.400
$\gamma$ -BUTIROLACTONA	3.291
$\delta$ -HEXALACTONA	3.167
$\delta$ -OCTALACTONA	3.214
$\delta$ -NONALACTONA	3.356
$\delta$ -DECALACTONA	2.361
$\delta$ -UNDECALACTONA	3.294
$\delta$ -DODECALACTONA	2.401
PENTADECANOLIDA	2.840
ACIDO 5-HIDROXI-2-DECENOICO $\delta$ LACTONA COCOLACTONA	3.744
3 -PROPILIDENFTALIDA	2.952
3-BUTILIDENFTALIDA	3.333
MENTALACTONA	3.764
$\delta$ -TRIDECALACTONA	--
$\delta$ -TETRADECALACTONA	3.590
ACIDO 5-HIDROXI-2,4 DECADIENOICO LACTONA 6-PENTIL- $\alpha$ -PIRONA	3.696
ACIDO 5-HIDROXI 7 DECENOICO LACTONA (JASMINA LACTONA)	3.745
WHISKY LACTONA	3.803
DIHIDROACTINIDIOLIDA (+/-) ACIDO ACETICO(2,6,6- TRIMETIL-2-HIDROXI CICLOHEXILIDEN) $\gamma$ -LACTONA	4.020
AMBRETTOLIDA	2.555
$\alpha$ -ANGELICA LACTONA	3.293
$\gamma$ -METILDECALACTONA	3.786
$\beta$ -CARIOFILENO	2.252
VALENCENO	3.443
MIRCENO	2.762
<i>d</i> -LIMONENO	2.633

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

TERPINOLENO	3.046
OCIMENO	3.539
CANFENO	2.229
$\alpha$ -PINENO	2.902
$\beta$ -PINENO	2.903
1,8 -CINEOL	2.465
1,4 -CINEOL	3.658
DIHIDROCUMARINA	2.381
1,4 -DIMETIL -4- ACETIL 1- CICLOHEXENO	3.449
2-FORMIL -6,6 -DIMETIL BICICLO (3,1,1) HEPT-2-EN (MIRTENAL)	3.395
TEASPIRANO (2,6,10,10- TETRAMETIL-1-OXASPIRO (4,5)-DEC-6-EN)	3.774
1,3,5 -UNDECATRIENO	3.795
P, $\alpha$ -DIMETILESTIRENO	3.144
A- FELANDRENO	2.856
BISABOLENO	3.331
$\gamma$ -TERPINENO	3.559
6-Hidroxidihidro teaspirano.	3.549
1-Metil-3-metoxi-4-isopropilbenceno.	3.436
<i>m</i> -DIMETOXIBENCENO	2.385
<i>p</i> -CIMENO	2.356
3,4-DIMETILFENOL	3.596
1-METILNAFTALENO	3.193
1,2 -DIMETOXIBENCENO	3.799
$\alpha$ - FARNESENO	3.839
ESTIRENO	3.233
$\alpha$ -TERPINENO	3.558
3 -CARENO	3.821
POLILIMONENO	--
LENTIONINA	--
CARIOFILENO OXIDO	4.085

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

PARALDEHIDO	4.010
METIL MERCAPTAN	2.716
3- (METILTIO) PROPANOL	3.415
1-BUTANOTIOL	3.478
2-METIL-1-BUTANODIOL	3.303
3-METILTIO-1-HEXANOL	3.438
1,6 -HEXANODITIOL	3.495
FURFURIL MERCAPTANO	2.493
DIMETIL SULFURO	2.746
DIMETIL DISULFURO	3.536
DIMETIL TRISULFURO	3.275
DIBUTIL SULFURO	2.215
2,2'-(TIODIMETILEN)-DIFURANO	3.238
2-FURFURIL MONOSULFURO	
BIS (2-FURFURIL) SULFURO	
DIFURFURIL SULFURO	
DIFURFURIL DISULFURO	3.146
O -(METILTIO)- FENOL	3.210
3-METILTIO PROPIONALDEHIDO	2.747
<i>p</i> -MENT -8-TIOL-3-ONA	3.177
FURFURIL TIOACETATO	3.162
3-METILTIOROPIONATO DE METILO	2.720
3-METILTIOPROPIONATO DE ETILO.	3.343
INDOL	2.593
TRIMETILAMINA	3.241
OXIDO ROSA	3.236
HIDROXICITRONELOL	2.586
3,5 -DIMETIL 1,2,4- TRITIOLANO	3.541
2-METILPIRAZINA	3.309
2,3- DIMETILPIRAZINA	3.271
2,5 -DIMETILPIRAZINA	3.272
2,3,5 -TRIMETILPIRAZINA	3.244

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

p -TOLILACETALDEHIDO	3.071
2,6,6 -TRIMETIL 1 ó 2-CICLOHEXEN -1- CARBOXALDEHIDO	3.639
2-ISOBUTIL 3- METILPIRAZINA	3.133
2-METOXI-3-SEC BUTILPIRAZINA	3.433
2,3 -DIETILPIRAZINA	3.136
3-ETIL-2,6-DIMETILPIRAZINA	3.150
ACETILPIRAZINA	3.126
2-ACETIL-3-ETILPIRAZINA	3.250
2,3 -DIETIL-5-METILPIRAZINA	3.336
5-ISOPROPIL-2-METILPIRAZINA	3.554
2,6-DIMETILPIRIDINA	3.540
4-METILTIAZOL	3.716
α -METILCINAMALDEHIDO	2.697
5-HIDROXIETIL-4-METILTIAZOL	3.204
2,4,5 -TRIMETILTIAZOL	3.325
2 ETIL-4-METILTIAZOL	3.680
4-METIL-5-VINILTIAZOL	3.313
2 -ACTILTIAZOL	3.328
2-ISOPROPIL-4-METILTIAZOL	3.555
2-ISOBUTILTIAZOL	3.134
BENZOTIAZOL	3.256
N- FURFURIL PIRROL	3.284
2 -ACETILPIRROL	3.202
5,6,7,8 -TETRAHIDROQUINOXALINA	3.321
2,4,5 -TRIMETIL -δ-3 OXAZOLINA	3.525
2 -METIL-4-PROPIL-1,3 OXATIANO	3.578
PIRIDINA	2.966
PROPIL DISULFURO	3.228
2 -PENTANOTIOL	3.792
o-TOLUENTIOL	3.240
BENZIL MERCAPTANO	2.147
1-p-MENTEN-8-TIOL	3.700

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

METIL PROPIL DISULFURO	3.201
METIL BENZIL DISULFURO	3.504
METIL FURFURIL DISULFURO	3.362
ALIL DISULFURO	2.028
Bis (2-METIL-3-FURIL) DISULFURO	3.259
FURFURIL METIL SULFURO	3.160
2,6-DIMETILTIOFENOL	3.366
2-METIL-3(2 FURIL) ACROLEINA	2.704
2-METILTETRAHIDROTIOFEN-3-ONA	3.512
2-METIL-5-(METILTIO) FURANO	3.366
2-HIDROXI-3,5,5-TRIMETIL-2-CICLOHEXENONA	3.459
METIL-2-FUROATO	2.703
ETIL TIOACETATO	3.282
PROPIL TIOACETATO	3.385
ETIL-3- MERCAPTOPROPIONATO	3.677
METIL TIOBUTIRATO	3.310
ALIL ISOTIOCIANATO	2.034
METIL 2- TIOFUROATO	3.311
3-METIL-1,2,4 TRITIANO	3.718
2,3,5,6-TETRAMETILPIRAZINA	3.237
2-ETILPIRAZINA	3.281
2-ETIL-3(5 ó 6) DIMETILPIRAZINA	3.149
2-METOXI-3-ISOBUTIL PIRAZINA	3.132
1-METIL-2-ACETILPIRROL	3.184
1-ETIL-2-ACETILPIRROL	3.147
QUINOLEINA	3.470
6-METILQUINOLEINA	2.744
5-METILQUINOXALINA	3.203
PIPERIDINA	2.908
β -METILINDOL	3.019
5-ETIL-2-METILPIRIDINA	3.546
3-ETILPIRIDINA	3.394

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

2-ACETILPIRIDINA	3.251
3-ACETILPIRIDINA	3.424
CINAMIL FORMIATO	2.299
ISOPENTILAMINA	3.219
FENETILAMINA	3.220
2-METIL 1,3 DITIOLANO	3.705
6-ACETOXIDIHIDROTEASPIRANO	3.651
4,5 DIMETIL TIAZOL	3.274
3-MERCAPTOHEXANOL	3.850
TRITIOACETONA	3.475
2,6-DIMETILPIRAZINA	3.273
ETIL- 2 -(METILTIO) ACETATO	3.835
3-MERCAPTOHEXIL ACETATO	3.851
ETIL -2 -(METILDITIO) PROPIONATO	3.834
ETIL-3-(METILTIO) BUTIRATO	3.836
3-MERCAPTO HEXIL BUTIRATO	3.852
3-MERCAPTOHEXIL HEXANOATO	3.853
FURFURIL ALCOHOL	2.491
TETRAHIDRO FURFURIL ALCOHOL	3.056
TAURINA (ACIDO 2- AMINOETILSULFONICO)	3.813
2-ETIL -1 -METILPIRAZINA	3.155
3-Metil-2-butanotiol.	3.304
2-Metil-3-tetrahidrofurantiol	3.787
PROPANOTIOL	3.521
1,3-Propanoditiol	3.588
ALIL MERCAPTANO	2.035
4-Metoxi-2-metil-2-butanetiol	3.785
2 -FENILETIL MERCAPTANO	3.894
3 -MERCAPTO-3 METIL-1-BUTANOL	3.854
2-Metil-3-furil disulfuro de metilo.	3.573
Sulfuro de metil etilo.	3.860
METIL FENIL DISULFURO	3.872

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

DIETIL SULFURO	3.825
DIPROPIL TRISULFURO	3.276
PROPENIL PROPIL DISULFURO	3.227
ALIL SULFURO	2.042
DIALIL TRISULFURO	3.265
DIALIL TETRASULFURO (DIALIL POLISULFURO)	3.533
2-(METILTIO) METIL-2-BUTENAL	3.601
3-METILTIO HEXANAL	3.877
CICLOHEXIL ACETATO	2.349
2 ó o-Aminoacetofenona.	3.906
2 METIL-3- (METILTIO) FURANO	3.949
3-MERCAPTO-3-METIL BUTIL FORMIATO	3.855
3-(METILTIO) PROPIL ACETATO	3.883
S-METIL -3-METILBUTANETIOATO	3.864
S-METIL METANOTIOSULFONATO	--
METIL-2-METILTIO BUTIRATO	3.708
3-(METILTIO) 1 HEXIL ACETATO	3.789
S -METIL TIOACETATO	3.876
(5 H) -5-METIL -6,7- DIHIDRO CICLOPENTA (b) PIRAZINA	3.306
2 – METOXIPIRAZINA	3.302
2- 5 ó 6-METOXI-3-METILPIRAZINA	3.183
2-ACETIL-3,5 ó 6 -DIMETILPIRAZINA	3.327
2-ACETIL-5-METIL PIRAZINA	3.964
PIRROLIDINA	3.523
2-ISOBUTIL PIRIDINA	3.370
2-ETIL-4,5-DIMETIL OXAZOL	3.672
AMONIO SULFURO	2.053
ETIL-2-MERCAPTOPROPIONATO	3.279
N-(4-HIDROXI-3-METOXIBENZIL) NONANAMIDA	2.787
1,4 -DITIANO	3.831
MIRTENOL	3.439
PIPERINA	2.909

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

2,3- DIMETILBENZOFURANO	3.535
4- HIDROXI-5- METIL- 3 -(2H) FURANONA	3.635
γ- IONONA	3.175
DIHIDRO ALFA IONONA	3.628
<i>d</i> -PIPERITONA ( <i>p</i> - MENT-1-EN-3-ONA)	2.910
PIPERITENONA ( <i>p</i> -MENT- 1,4 (8) DIEN-3-ONA)	3.560
<i>l</i> -ACIDO ASPARTICO	3.656
<i>d,l</i> -ISOLEUCINA	3.295
EXTRACTO DE ACIDO PIROLEÑOSO	2.968
ACETATO DE SODIO	3.024
DIACETATO DE SODIO	3.900
SUCCINATO DISODICO	3.277
5-GUANILATO DISODICO	3.668
5-IOSINATO DISODICO	3.669
FOSFATO TRICALCICO	3.081
δ- HEXADECALACTONA	--
+/- DIHIDROMENTALACTONA	4.032
(Z) -4- DODECENAL	4.036
4,5 -EPOXI TRANS-2-DECENAL	4.037
2 -ETIL-5- METILPIRAZINA	3.154
Cis-3-cis-6-NONADIEN-1-OL	3.885
2-METIL- 1- BUTANOL	3.998
ISOBORNEOL	2.158
2-NONANOL	3.315
(E) 2-OCTEN 1 OL (trans-2-OCTEN-1-OL)	3.887
CARVEOL	2.247
<i>P</i> -MENTAN-2-ONA	3.176
4 -METIL-3-PENTEN-2-ONA	3.368
<i>Trans, trans</i> -3,5- OCTADIEN-2-ONA	4.008
2 -METIL FURANO	4.179
3 -DECEN-2-ONA	3.532

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

2-OCTEN-4-ONA	3.603
(2 -FURIL) 2- PROPANONA	2.496
5- METIL -2,3 -HEXANODIONA	3.190
ACIDO 2 METIL - 3 -PENTENOICO	3.464
L-TIROSINA	3.736
ACIDO 2-OXOPENTANODIOICO	3.891
ACIDO 4-ANISICO	3.945
ACIDO LINOLEICO	3.380
ACIDO GLIZIRRINICO	--
L -CISTEINA	--
L -METIONINA	--
L -GLUTAMINA	3.684
2 -PROPANOTIOL	3.897
4 -MERCAPTO-4-METIL-2-PENTANONA	3.997
1,2 -ETANODITIOL	3.484
FENIL MERCAPTANO	3.896
d,l -(3 AMINO 3 CARBOXIPROPIL)- DIMETIL SULFONIO CLORURO	3.445
2 -METIL- 3 -TIOACETOXI -4,5 -DIHIDROFURANO	3.636
ISOBUTIL MERCAPTANO	3.874
BENCENOTIOL	3.616
BENZIL ISOTIOCIANATO	4.428
ALIL METIL TRISULFURO	3.253
2 -PENTIL TIOFENO	4.387
3,5 -DIETIL - 1,2,4 -TRITOLANO	4.030
TIOFENO	--
2,4,6 -TRIMETILDIHIDRO -4H-1,3,5 -DITIAZINA	4.018
ISOTIOCIANATO de 3-METILTIOPROPILO	3.312
3-METILBUTANOTIOL	3.858
2 -ACETIL- 2 -TIAZOLINA	3.817
TRISULFURO METIL PROPILO	3.308
TIAZOL	3.615

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

PIRAZINA	4.015
METIL -1 -PROPENIL SULFURO	3.576
PROPIL FORMIATO	2.943
VANLILLINA ACETATO (p-MENT-1,8-DIEN-7-IL-ACETATO)	3.561
DIETIL MALATO	2.374
ACETATO METIL (METILTIO)	4.003
2-ACETIL-PIRROLINA	4.249
ISOPROPIL FORMIATO	2.944
4-METIL-2-PENTENAL	3.510
ETIL LINOLEATO	--
2,4,6-TRIIISOBUTIL-5,6-DIHIDRO-4H-1,3,5-DITIAZINA	4.017
DODECIL ACETATO	2.616
2-ETIL BUTIRALDEHIDO	2.426
OCTIL CAPRILATO	2.811
HEXANAL DIETIL ACETAL	--
ISOPROPIL PROPIONATO	2.959
Trans-2-HEXENIL BUTIRATO	3.926
BUTIL ISOTIOCIANATO	4.082
N-GLUCONIL ETANOLAMINA	4.254
N-LACTOIL ETANOLAMINA	4.256
1-HEPTEN-3-OL	4.129
ETANOTIOL	4.258
HEXAMETA FOSFATO DE SODIO	3.027
L- BORNIL ACETATO	4.080
Trans- $\alpha$ - DAMASCONA	4.088
DIETIL DISULFURO	4.093
2,5-DIMETIL-3-(2H) FURANONA	4.101
ACIDO GERANICO	4.121
1-(3-HDROXI-5-METIL-2TIENIL) ETANONA	4.142
ISOAMBRETOLIDA	4.145
ISOBORNIL ISOBUTIRATO	4.146

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ISOBUTIL N-METILANTRANILATO	4.149
METIONIL BUTIRATO	4.160
(S1)-METOXI-3-HEPTANOTIOL	4.162
METIL 5-Z-OCTENOATO	4.165
METIL N-ACETILANTRANILATO	4.170
3-METIL-2-(3-METILBUT-2-ENIL)FURANO	4.174
FITIL ACETATO	4.197
3,7,11-TRIMETILDODECA-2,6,10-TRIENIL ACETATO	4.213
TRIETILAMINA	4.246
ANISIL PROPIONATO	2.102
BUTAN-3-ONA-2-ILBUTANOATO	3.332
ISOQUINOLEINA	2.978
2-PROPIONILTIAZOL	3.611
2(4)-ISOPROPIL-4(2), 6-DIMETILDIHIDRO(4H)-1,3,5-DITIAZINA	3.782
TERPINIL BUTIRATO	3.049
3-n-BUTILFTALIDA	3.334
2,2-DIMETIL-5-(1-METILPROPEN-1-IL) TETRAHIDROFURANO	3.665
2-CICLOHEXEN-1-ONA, 3-METIL-6-(1-METILETIL)-, (6R)-	4.200
3-METIL-2-BUTEN-1-OL	3.647
1-p-MENTEN-9-IL ACETATO	3.566
2-OCTEN-1-IL ACETATO	3.516
1-(p-METOXIFENIL)-2-PROPANONA	2.674
ESTEARATO BUTILO	2.214
(+/-)-1-FENILETILMERCAPTANO	4.061
4-ISOPROPIL-2-CICLOHEXENONA	3.939
METIL o-METOXIBENZOATO	2.717
PIRUVALDEHIDO	2.969
METIL ETIL TRISULFURO	3.861
2-METIL-2-(METILDITIO) PROPANAL	3.866
BIS- (METILTIO) METANO	3.878
2,3,5- TRITIAHEXANO	4.021
ACIDO 4-ETIL OCTANOICO	3.800

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

DIHIDRONOOCATONA	3.776
1-ETOXI-3-METIL-2-BUTENO	3.777
2-ETENIL-2-METIL-5-(1-METILETENIL)-TETRAHIDROFURANO	3.759
FURFURIL ISOVALERATO	3.283
LINALIL ISOVALERATO	2.646
3-METIL-2-BUTANOL	3.703
3-METIL-1-PENTANOL	3.762
4-METIL-2-PENTANONA	2.731
Trans-3-cis-6-NONADIENOL	3.884
METIL HEPTANOATO	2.705
(Z)-3-HEXENIL PROPIONATO	3.933
ETIL trans-2-DECENOATO	3.641
2-ETIL FENOL	--
TIAMINA HIDROCLORURO	3.322
N-METIL PIRROL-2-CARBOXALDEHIDO	4.332
ACETATO DE VAINILLINA	3.108
I- HISTIDINA	3.694
δ- DAMASCONA	3.622
ETIL 2-METILPENTANOATO	3.488
4-METILTIO-2-BUTANONA	3.375
I- MENTIL LACTATO	3.748
METIL 3-METIL-1-BUTENIL DISULFURO	3.865
1-MERCAPTO-2-PROPANONA	3.856
PENTIL ACETATO	--
PULEGONA	2.963
1-FENILPROPANO-1-OL	2.884
4-FENIL-2-BUTANOL	2.879
HEPTAN-3-OL	3.547
METIL 3-ACETOXI HEXANOATO	--
p- MENT-1-EN-3-OL	3.179
4-TUJANOL	3.239
Cis-3-HEXENIL PIRUVATO	3.934

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

BIFENILO	3.129
ACIDO (Z)-4-HIDROXI-6-DODECENOICO LACTONA	3.780
METILSULFINILMETANO	3.875
METIL 3,7-DIMETIL-2,6-OCTADIENOATO (METIL GERANIATO)	--
(E) Y (Z)-4,8-DIMETIL-3,7-NONADIEN-2-ONA	3.969
ISOPENTILIDEN ISOPENTILAMINA	3.990
ISOAMIL VALERATO	--
Trans-2-HEXENIL PROPIONATO	3.932
2-HEXEN-1-OL, PROPANOATO, (E)	
SULFURO DE HIDROGENO	3.779
METIL VALERATO	2.752
ISOPROPIL BUTIRATO	2.935
ALIL METIL DISULFURO	3.127
3-NONANONA	3.440
BENZIL DISULFURO	3.617
Cis-3-HEXENIL FENIL ACETATO	3.633
3-ACETILMERCAPTOHEXIL ACETATO (PASIFLORA)	3.816
S-METIL HEXANOTIOATO (METIL TIOHEXANOATO)	3.862
ACIDO (E) - BUTENOICO	3.908
ACIDO (Z)-3-HEXENIL VALERATO	3.936
BENZIL HEXANOATO	4.026
ALIL PROPILDISULFURO	4.073
2,8-EPITIO-cis-p-MENTAN	4.108
4,7,7-TRIMETIL-6-TIABICICLO(3.2.1) OCTANO	
TIOCINEOL	
METIL DECANOATO	--
ISOBUTIL FORMIATO	2.197
4-HEPTANONA	2.546
BUTIL VALERATO	2.217
CICLOHEXIL BUTIRATO	2.351
ETILSORBATO (ETIL 2,4 HEXADIENCATO)	2.459
GLICERIL MONOOLEATO	2.526

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

5-HIDROXI-4-OCTANONA	2.587
METIL NONANOATO	2.724
NERIL PROPANOATO	2.777
PROPIL CINAMATO	2.938
RODINIL BUTIRATO	2.982
RODINIL ISOBUTIRATO	2.983
TERPINIL PROPIONATO	3.053
FURFURIL PROPIONATO	3.346
FURFURILPENTANOATO	3.397
ISOJASMONA	3.552
BENZIL METIL SULFURO	3.597
3-METIL-2-BUTENAL	3.646
PROPIL 2,4-DECADIENOATO	3.648
HEXIL trans-2-HEXENOATO	3.692
4-ALIL-2,6-DIMETOXIFENOL	3.655
METIL 2-HIDROXI-4-METILPENTANOATO	3.706
METIL trans-2-OCTENOATO	3.712
2,2,6-TRIMETIL-6-VINILTETRAHIDROPIRANO	3.735
ESCLAREOLIDA (DECAHIDRO-3a,6,6,9a- TETRAMETILNAFTO (2,1b)furan-2 (1H)-ONA)	3.794
S-METIL BENZOTIOATO	3.857
(Z)-3-HEXENIL €-2-HEXENOATO	3.928
2-MERCAPTOANISOL	4.159
VAINILLIN ERITRO Y TREO-BUTAN-2,3-DIOL ACETAL	4.023
(E) -6-METIL-3-HEPTEN-2-ONA	4.001
(+/-)-ETIL 3-MERCAPTOBUTIRATO	3.977
3-MERCAPTO-2-METILPENTAN-1-OL	3.996
ACETALDEHIDO DIISOAMIL ACETAL	4.024
(+/-)-2-FENIL-4-METIL-2-HEXENAL	4.194
2-HEPTANOTIOL	4.128
2-(2-HIDROXI-4-METIL-3-CICLOHEXENIL)-PROPIONICO ACIDO y LACTONA (LACTONA VINO)	4.140

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

1-MENTIL METIL ETER (2-ISOPROPIL-5-METILCICLOHEXIL METIL ETER)	4.054
ISOPROPIL HEXANOATO	2.950
2,4-HEXADIEN-1-OL	3.922
METIL HEXADECANOATO	--
5-METIL-2-TIOFENCARBOXALDEHIDO	3.209
4-METIL-2,6-DIMETOXIFENOL	3.704
p-METOXICINAMALDEHIDO	3.567
2,4,5-TRIMETILOXAZOL	4.394
BENZALDEHIDO DIETIL ACETAL	--
d-NEO-MENTOL	2.666
ACIDO 2-NONENOICO GAMMA-LACTONA	4.188
ETIL-trans-4-DECENOATO	3.642
TUBEROSO LACTONA (DIHIDRO-5-(Z,Z)-OCTA-2,5-DIENIL)-2(3H)- FURANONA)	4.067
4-METIL-2-PENTIL-1,3-DIOXOLANO	3.630
3-MERCAPTOHEPTIL ACETATO	4.289
METIL CELULOSA	2.696
FITOL (3,7,11,15-TETRAMETIL-2-HEXADECEN-1-OL)	4.196
ISOVALERALDEHIDO DIETIL ACETAL	4.371
3-BUTENIL ISOTIOCIANATO	4.418
4-PENTENIL ISOTIOCIANATO	4.427
5-HEXENIL ISOTIOCIANATO	4.421
Cis-9-OCTADECENIL ACETATO OLEIL ACETATO	4.359
FURFURIL METIL ETER	3.159
3-HEXANONA	3.290
2-BUTIL ISOTIOCIANATO	4.419
ISOBUTIL ISOTIOCIANATO	4.424
6-(METILTIO) HEXIL ISOTIOCIANATO	4.415
5-(METILTIO) PENTIL ISOTIOCIANATO	4.416
AMIL ISOTIOCIANATO	4.417

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ISOPROPIL ISOTIOCIANATO	4.425
ISOAMIL ISOTIOCIANATO	4.423
2,5-DIMETILFURANO	4.106
CICLOIONONA	3.822
2-ISOBUTIL-4-METIL-1,3-DIOXOLANO	4.286 4.378
Cis-y-trans-2-ISOPROPIL-4-METIL-1,3-DIOXOLANO	4.287
ACIDO 4-AMINOBUTIRICO (GAMMA-ACIDO AMINOBUTIRICO)	4.288
AMIDA DEL ACIDO N-(2-(3,4-DIMETOXIFENIL) ETIL)-3,4-DIMETOXICINAMICO	4.310
Di-(1-PROPENIL)-SULFURO (MEZCLA DE ISOMEROS)	4.386
2-PENTIL ACETATO	4.012
ETILAMINA	4.236
2,8-DITIANONA-4-EN-4-CARBOXALDEHIDO 5-(METILTIO)-2-(METILTOMETIL)-2-PENTENAL METIALDOL	3.483
1-BUTEN-1-IL METIL SULFURO	3.820
DIISOPROPIL DISULFURO	3.827
ACIDO (E)-2-DECENOICO	3.913
L- LIMONENO	--
1-HEXANOTIOL	3.842
2-DECANONA	4.271
DIFURFURIL ETER	3.337
ETIL VAINILLINA ISOBUTIRATO	3.837
8-OCIMENIL ACETATO	3.886
BUTILAMINA	3.130
1-AMINO-2-PROPANOL	3.965
(E)-1,5-OCTADIEN-3-ONA	4.405
2,5-DIMETIL-4-ETOXI-3(2H) FURANONA	4.104
2-trans-4-cis-7-cis TRIDECATRIENAL	3.638
METIL (E)-2-(Z)-4-DECADIENOATO	3.859

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

ACIDO 2-(4-METIL-2-HIDROXIFENIL) LACTONA	PROPIONICO y	3.863
(Z)-5-OCTENIL PROPIONATO		3.890
3-METIL-2-BUTENIL TIOACETATO PRENIL TIOACETATO		3.895
1-PIRROLINA		3.898
2,3,4-TRIMETIL-3-PENTANOL		3.903
DIISOPROPIL TRISULFURO		3.968
2-PROPIONIL-1-PIRROLINA		4.063
MEZCLA DE 3,6-DIETIL-1,2,4,5-TETRATIANO Y 3,5-DIETIL-1,2,4-TRITIOLOANO		4.094
2,5-DIHIDROXI-1,4-DITIANO		3.826
3-HEXENAL (MEZCLA cis y trans)		3.923
4-HIDROXI-3,5-DIMETOXIBENZALDEHIDO		4.049
2-UNDECEN-1-OL		4.068
2-(4-HIDROXIFENIL) ETILAMINA TIRAMINA		4.215
4-((2-FURANMETIL)TIO)-2-PENTANONA 4-FURFURILTIO-2-PENTANONA		3.840
METILTOMETIL HEXANOATO		3.880
2,6-DIMETIL-4-HEPTANONA DIISOBUTIL CETONA		3.537
Trans-3-HEXENOL		4.356
TERPINIL FORMIATO		3.052
DEHIDRONOOTKATONA		4.091
GERANIL HEXANOATO		2.515
3-METIL HEXANAL		4.261
(E,E)-2,4-NONADIENO		4.292
1-OCTENO		4.293
2-METIL ACETOFENONA		4.316
1-ETIL-2-FORMILPIRROL (TE PIRROL)		4.317
2-(4-METIL-5-TIAZOLIL) ETIL OCTANOATO		4.280

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

2-ETIL-6-METILPIRAZINA	3.919
p-PROPILFENOL	3.649
3,5-DIETIL-2-METILPIRAZINA	3.916
VERBENONA	4.216
4-PENTENAL	4.262
ETIL ACETOACETATO PROPILEN GLICOL CETAL	4.294
METIL SORBATO	3.714
2,5-DIETIL TETRAHIDROFURANO	3.743
DEHIDROMENTOFUROLACTONA	3.755
MIRTENIL ACETATO	3.765
2-(4-METIL-5-TIAZOLIL) ETIL HEXANOATO	4.279
2-(4-METIL-5-TIAZOLIL) ETIL BUTIRATO	4.277
PIRROL	3.386
S-ALIL-L-CISTEINA	4.322
2-MERCAPTO 3-BUTANOL	3.502
TIOGERANIOL	3.472
PINANIL MERCAPTANO	3.503
$\alpha$ -METIL- $\beta$ - HIDROXIPROPIL $\alpha$ -METIL- $\beta$ -MERCAPTOPROPIL SULFURO	3.509
ETIL MATOL	3.487
CITRAL DIETIL ACETAL	2.304
PROPENILGUAETOL	2.922
METIL – $\beta$ - IONONA	2.712
METIL – $\delta$ - IONONA	2.713
2,6 NONADIENAL DIETILACETAL	3.378
9-UNDECENAL	3.094
10-UNDECENAL	3.095
ALDEHIDO C-16 PURO (ALDEHIDO FRESA)	2.444
ETIL VAINILLINA	2.464
CICLAMEN ALDEHIDO	2.743
HIDROXICITRONELAL	2.583
$\beta$ -HOMOCICLOCITRAL	3.474

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

l -MENTONA 1,2 GLICEROL CETAL	3.807
4 -(METILTIO)-4-METIL-2-PENTANONA	3.376
3 -MERCAPTO-2-PENTANONA	3.300
d,l -MENTONA 1,2 GLICEROL CETAL	3.808
METIL- $\alpha$ -IONONA	2.711
$\alpha$ - iso- METIL IONONA	--
ALIL $\alpha$ - IONONA	2.033
6- METILCUMARINA	2.699
ACIDO 2- MERCAPTOPROPIONICO	3.180
ACIDO 2 -METIL 4-PENTENOICO	3.511
BENZIL DIMETIL CARBINIL ACETATO	2.392
ALIL CICLOHEXANO ACETATO	2.023
RODINIL ACETATO	2.981
ETIL 3 (2- FURIL) PROPANOATO	2.435
ALIL PROPIONATO	2.040
ALIL 3 -CICLOHEXIL PROPIONATO	2.026
ISOBUTIL 3- (2- FURANO) PROPIONATO	2.198
FURFURIL TIOPROPIONATO	3.347
DIMETIL BENZIL CARBINIL BUTIRATO	2.394
ALIL CICLOHEXANO BUTIRATO	2.024
1,3- NONANODIOL ACETATO (MEZCLA DE ESTERES)	2.783
ESTIRARIL BUTIRATO	2.686
CEDRIL ACETATO	--
MALTOL ISOBUTIRATO	3.462
ETIL 2 -METIL -4 -PENTENOATO	3.489
TETRAHIDROFURFURIL ACETATO	3.055
METIL HEPTINO CARBONATO	2.729
METIL OCTINO CARBONATO	2.726
DIETIL SEBACATO	2.376
ETIL 10-UNDECENOATO	2.461
ALIL FENIL ACETATO	2.039
TRIACETINA	2.007

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

GERANIL FENIL ACETATO	2.516
<i>p</i> -CRESIL FENIL ACETATO	3.077
METIL 4- FENILBUTIRATO	2.739
ETIL 4 -FENIL BUTIRATO	2.453
ETIL 2 -METIL -3-PENTENOATO	3.456
ALIL CINAMATO	2.022
ETIL NITRITO	2.446
AMIL HEPTANOATO	2.073
3 -ACETIL 2,5 -DIMETILFURANO	3.391
2,5 -DIMETIL 3 -OXO- (2H) FUR -4 -IL BUTIRATO	3.970
2- METOXI -3 (5 Y 6) ISOPROPIL PIRAZINA	3.358
2 -METIL 3,5 ó 6 (FURFURILTIO) PIRAZINA (MEZCLA DE ISOMEROS)	3.189
2 -METIL (o ETIL) (3,5, ó 6) METOXI PIRAZINA	3.280
2,5 -DIMETIL -2,5 -DIHIDROXI -1,4- DITIANO	3.450
5,7- DIHIDRO- 2 -METIL TIENO (3,4 -d) PIRIMIDINA	3.338
2 -ETOXITIAZOL	3.340
2,4 -DIMETIL- 5- ACETILTIAZOL	3.267
ISOEUGENIL ACETATO	2.470
<i>p</i> -METILFENIL 3- METILBUTIRATO	3.387
<i>l</i> -MENTOL ETILEN GLICOL CARBONATO	3.805
3 -(2- METILPROPIL) PIRIDINA	3.371
ETIL VAINILLINA PROPILEN GLICOL ACETAL	3.838
ACEITE DE COÑAC ARTIFICIAL	--
SMOKING No I HECHO DE SEMILLAS DE ESPINO ALBAR	--
SMOKING No II HECHO DE SEMILLAS DE ESPINO ALBAR	--
ISOBUTILBENZIL CARBINOL ( $\alpha$ - BUTIL ISO FENETIL ALCOHOL)	2.208
4-FENIL-3-BUTEN-2-OL	2.880
2 -METIL -4 -FENIL -2- BUTANOL	3.629
<i>l</i> -mentol 1 (ó 2) PROPILENGLICOL CARBONATO	3.806
ALIL OCTANOATO	2.037

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

$\alpha$ -PROPILFENETIL ALCOHOL	2.953
HIDRATROPIL ALCOHOL ( $\beta$ -METILFENETIL ALCOHOL)	2.732
TETRAHIDROLINALOOL	3.060
2,3 -DIMERCAPTOBUTANO	3.477
$\beta$ -NAFTIL ETIL ETER	2.768
$\beta$ -NAFTILISOBUTIL ETER	3.719
o -PROPILFENOL	3.522
ISOEUGENIL BENZIL ETER	3.698
2-METIL-3,5 ó 6—(METILTIO) PIRAZINA	3.208
CITRONELIL OXIACETALDEHIDO	2.310
ACETALDEHIDO FENILETIL PROPIL ACETAL	2.004
2-Metil-3-(p-metilfenil) propanal. SATINALDEHIDO	2.748
2-Fenil-3-(2-furil)prop-2-enal.	3.586
3,5,5 -TRIMETIL HEXANAL	3.524
2- METIL- 3 (5 ó 6) ETOXI PIRAZINA	3.569
HEPTANAL GLICERIL ACETAL	2.542
FENILACETALDEHIDO GICERIL ACETAL	2.877
p - ISOPROPIL FENILACETALDEHIDO	2.954
2-METIL- 4- FENILBUTIRALDEHIDO	2.737
ALDEHIDO HIDRATROPICO	2.886
ALDEHIDO HIDRATROPICO DIMETIL ACETAL	2.888
HIDROXICITRONELAL DIETIL ACETAL	2.584
CITRAL DIMETIL ACETAL	2.305
4 -METIL- 5- (2 -ACETOXIETIL) TIAZOL	3.205
$\alpha$ -BUTILCINAMALDEHIDO	2.191
4-HEPTEN-3-ONA	--
4-METIL- 1-FENIL -2-PENTANONA	2.740
1-(p -METOXIFENIL) 1- PENTEN-3-ONA	2.673
$\alpha$ HEXILIDENCICLOPENTANONA	2.573
TETRAMETIL ETILCICLOHEXENONA	3.061
FURFURIL TIOL FORMIATO	3.158
METIL $\beta$ -NAFTIL CETONA	2.723

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

2-(3-FENILPROPILO) TETRAHIDROFURANO	2.898
ACIDO ALIL ACETICO	2.843
DIMETIL BENZIL CARBINIL FORMIATO	2.395
4-Acetil-6-t-butil-1,1-dimetilindano.	3.653
Dimetil acetal del decanal 1,1- DIMETOXIDECANO	2.363
Acetato de ciclohexanoetilo	2.348
ETIL (p- TOLIOXI) ACETATO	3.157
Acetato de dimetil fenetil carbinil	2.735
METIL FENIL CARBINIL PROPIONATO	2.689
2 -FURANACRILATO DE PROPILO	2.945
Isobutirato de dimetil fenetil carbinilo.	2.736
2- FENOXIETIL ISOBUTIRATO	2.873
BRASILATO DE ETILENO	3.543
ISOBUTIL ANTRANILATO	2.182
p-ter-Butilfenilacetato de metilo.	2.690
ALIL FENOXIACETATO	2.038
OCTIL FENILACETATO	2.812
BENZIL FENILACETATO	2.149
LINALIL FENIL ACETATO	3.501
CITRONELIL FENILACETATO	2.315
GUAYACIL FENILACETATO	2.535
FENETIL SENECONATO	2.869
ETIL 3-FENILGLICIDATO	2.454
LINALIL CINAMATO	2.641
1,2-Di ((1'-etoxi) etoxi) propano.	3.534
2- ISOPROPIL-N ,2,3 TRIMETILBUTIRAMIDA	3.804
N -ETIL -2 -ISOPROPIL -5- METILCICLOHEXANO CARBOXAMIDA	3.455
3- /- MENTOXIPROPANO -1,2 -DIOL	3.784
VANILLIN BUTIL ETER	3.796
9-DECENAL	3.912

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

2-sec -BUTILCICLOHEXANONA	3.261
2,3 -UNDECADIONA	3.090
ACIDO CICLOHEXANOCARBOXILICO	3.531
ACIDO 5 Y 6 -DECENOICO (LACTONA DE LECHE)	3.742
SACAROSA OCTAACETATO	3.038
ALIL BUTIRATO	2.021
VAINILLIN ISOBUTIRATO	3.754
/ -MONOMENTIL GLUTARATO	4.006
ETIL BENZOIL ACETATO	2.423
ε-DODECALACTONA	3.610
OCTAHIDROCUMARINA	3.791
2,5 -DIMETIL-3-FURATIOL	3.451
1,2- BUTANODITIOL	3.528
BIS (2, 5 -DIMETIL-3-FURIL) DISULFURO	3.476
PROPIL 2- METIL 3- FURIL DISULFURO	3.607
DICICLOHEXIL DISULFURO	3.448
FURFURIL ISOPROPIL SULFURO	3.161
2-ETIL TIOFENOL	3.345
METILTIO 2-(ACETILOXI) PROPIONATO	3.788
METILTIO 2-(PROPIONILOXI) PROPIONATO	3.790
ETIL 3- (FURFURILTIO)PROPIONATO	3.674
2-METILTIOPIRAZINA	3.231
FENETL ISOTIOCIANATO	4.014
2- (3 -FENILPROPIL) PIRIDINA	3.751
4,5 –DIMETIL- 2- ETIL -3 -TIAZOLINA	3.620
2-(2 -BUTIL)-4,5 DIMETIL-3 -TIAZOLINA	3.619
PIRAZINA ETANOTIOL	3.230
FENIL SALICILATO	3.960
HEPTANAL DIMETIL ACETAL	2.541
HIDROXI CITRONELAL DIMETIL ACETAL	2.585
p -PROPIL ANISOL	2.930
p -TOLIL ISOBUTIRATO	3.075

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

o -TOLIL ISOBUTIRATO	3.753
CITRAL PROPILLEN GLICOL ACETAL	--
<i>Trans</i> -2 -HEXENAL DIETIL ACETAL	4.047
2 -MERCAPTOTIOFENO	3.062
<i>p</i> - MENT-3-8 DIOL	4.053
1,8 OCTANODITIOL	3.514
Espiro (2,4-ditia-1-metil-8-oxabicyclo (3.3.0) octano-3,3'-(1'-oxa-2'-metil)- ciclopentano).	3.270
3-NONEN-2-ONA	3.955
3 -METIL- 2,4 -NONADIONA	4.057
2,5-DIMETIL-3-TIOACETOXIFURANO	4.034
<i>Trans</i> -4-HEXENAL	4.046
(+/-)-3- ((2 -METIL-3-FURIL) TIO)-2 BUTANONA	4.056
3-MERCAPTO-2-METILPENTANAL	3.994
2-(L-MENTOXI) ETANOL	4.154
TETRAHIDROFURFURIL PROPIONATO	3.058
ALLIL ISOVALERATO	2.045
3-OCTANON-1-OL	2.804
GLICERIL TRIPROPANOATO	3.286
$\alpha$ - FURFURIL OCTANOATO	3.396
<i>Trans</i> -2-OCTEN-1-IL BUTANOATO	3.517
FENILACETALDEHIDO DIISOBUTIL ACETAL	3.384
1,3-DIFENIL-2-PROPANONA	2.397
BUTIL 10-UNDECILENATO	2.216
SANTALIL ACETATO	3.007
GERANIL 2-ETILBUTIRATO	3.339
3-HIDROXIMETIL-2-OCTANONA	3.292
1,2-CICLOHEXADIONA	3.458
ESTER GLICEROL DE COLOFONIA	4.226
ERITRO Y TREO-3-MERCAPTO-2-METILBUTAN-1-OL (3-MERCAPTO-2-METILBUTIL ALCOHOL)	3.993

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

4-METIL BIFENIL	3.186
$\alpha$ - AMILCINAMIL ALCOHOL	2.065
1-FENIL-3-METIL-3-PENTANOL	2.883
5-FENILPENTANOL	3.618
p- MENTAN-2-OL	3.562
DEHIDRODIHIDROIONOL	3.446
ETIL FENCHOL	3.491
GOMA ARABIGA, HIDROGENO OCTENILBUTANODIOATO	4.227
N1-(2-METOXI-4-METILBENZIL)-N2-(2-(5-METILPIRIDIN-2-IL) ETIL) OXALAMIDA	4.234
N1-(2,4-DIMETOXIBENZIL)-N2-(2-(PIRIDIN-2-IL)ETIL) OXALAMIDA	4.233
N-(HEPTAN-4-IL)BENZO (d) (1,3) DIOXOL-5-CARBOXAMIDA	4.232
DIBENZIL ETER	2.371
GLICERIL 5-HIDROXIDODECANOATO	3.686
TRIBUTIRINA	2.223
ALIL NONANOATO	2.036
GLICERIL 5-HIDROXIDECANOATO	3.685
3-FENILPROPIL PROPIONATO	2.897
ISOPROPIL CINAMATO	2.939
2-CETO-4-BUTANOTIOL	3.357
ETIL METIL-p-TOLIL GLICIDATO	3.757
ACIDO 5-HIDROXI-8-UNDECENOICO DELTA LACTONA	3.758
N-CICLOPROPIL-(E)-2,(Z) 6-NONADIENAMIDA	4.087
N-ETIL- (E) 2, (Z) 6-NONADIENAMIDA	4.113
2,4-DIMETIL-1,3-DIOXOLANO	4.099
$\beta$ – NAFTIL METIL ETER	--
DIHIDROXIACETONA	4.033
FENIL DISULFURO	3.255
ETIL CARVACROL	2.246
TOLUALDEHIDO GLICERIL ACETAL (MEZCLA DE ISOMEROS o,m,p)	3.067
(+/-) –trans y cis-4,8-DIMETIL-3,7-NONA-DIEN-2-OL	4.102

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

(+/-) –trans y cis-4,8-DIMETIL-3,7-NONA-DIEN-2-IL ACETATO	4.103
Trans y cis-1-METOXI-1-DECENO	4.161
2-(4-METIL-5-TIAZOLIL) ETIL DECANOATO	4.281
2-(4-METIL-5-TIAZOLIL) ETIL ISOBUTIRATO	4.278
2-(4-METIL-5-TIAZOLIL) ETIL FORMIATO	4.275
3-FENILPROPIL ISOVALERATO	2.899
D,L- METO (+/-) – PROPILLEN GLICOL CARBONATO	3.992
1-ETOXIETIL ACETATO	4.069
N-ISOBUTILDECA-trans-2-trans-4-DIENAMIDA	4.148
BENZOIN (2-HIDROXI-2-FENILLACETOFENONA)	2.132
METIL ISOPENTIL DISULFURO	4.168
ALIL ANTRANILATO	2.020
ALIL CICLOHEXANOHEXANOATO	2.025
ALIL CICLOHEXANOVALERATO	2.027
ALIL 2-ETILBUTIRATO	2.029
ALIL TIGLATO	2.043
ALIL trans-2-METIL-2-BUTENOATO	
ALIL 10-UNDECENOATO	2.044
$\alpha$ - AMILCINAMALDEHIDO	2.062
DIMETIL ACETAL	
$\alpha$ - AMILCINAMIL ACETATO	2.064
$\alpha$ - AMILCINAMIL FORMIATO	2.066
$\alpha$ - AMILCINAMIL ISOVALERATO	2.067
ISOAMIL 4(2-FURAN) BUTIRATO	2.070
ISOAMIL 3(2-FURAN) PROPIONATO	2.071
2-AMIL-5 ó 6-CETO-1,4-DIOXANO	2.076
ISOAMIL PIRUVATO	2.083
BENZIL BUTIL ETER	2.139
N-3,7-DIMETIL-2,6-OCTADIENILCICLOPROPIL CARBOXAMIDA	4.267
(N- (ETOXICARBONIL) METIL)-p-MENTAN-3-CARBOXAMIDA	4.309
SmokEz C-10	--

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

Scanmoke SEF 7525	--
(E,Z)-2,6-NONADIEN-1-OL ACETATO	3.952
FENILETIL ANTRANILATO	2.859
2-PROPIONIL-2-TIAZOLINA	4.064
(Z)-8-TETRADECENAL	4.066
ALIL TIOHEXANOATO	4.076
DIVAINILLINA	4.107
ACIDO Cis y trans-2-HEPTILCICLOPROPANO CARBOXILICO	4.130
5-HIDROXI-4-METILHEXANOICO ACIDO $\delta$ LACTONA	4.141
4-MERCAPTO-2-PENTANONA	4.157
2,4,6-TRITIAHEPTANO	4.214
1-(4- METOXIFENIL)-4-METIL-1-PENTEN-3-ONA	3.760
3(2)-HIDROXI-5-METIL-2(3)-HEXANONA	3.989
DIMERCAPTOMETANO	4.097
ACIDO 4-HIDROXI-2-BUTENOICO $\gamma$ LACTONA; 2 (5H)-FURANONA	4.138
(+/-)- ISOBUTIL 3-METILTIOBUTIRATO	4.150
3-(METILTIO)-2-BUTANONA	4.181
Cis y trans-5-ETIL-4-METIL-2-(2-METILPROPIL)-TIAZOLINA	4.319
1-PENTANOTIOL	4.333
(+/-)-4-MERCAPTO-4-METIL-2-PENTANOL	4.158
CICLOHEXIL ISOVALERATO	2.355
2-TIENIL DISULFURO	3.323
BIS(2-METIL-3-FURIL) TETRASULFURO	3.620
p-TOLIL OCTANOATO	3.733
MALTOL PROPIONATO	3.941
(Z)-2-HEXEN-1-OL	3.924
(+/-) trans y cis-2-HEXENAL PROPILEN GLICOL ACETAL	4.272
2-ETILBUTIL ACETATO	2.425
2,5-DIETIL-3-METILPIRAZINA	3.915
4-(METILTIO)-2-PENTANONA	4.182
METILTIO-METILMERCAPTANO	4.185

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

Cis y trans-5-ETIL-4-METIL-2-(1-METILPROPIL)-TIAZOLINA	4.318
OCTANAL DIMETIL ACETAL	2.798
3-MERCAPTO-3-METIL-1-BUTIL ACETATO	4.324
I-MENTIL (R,S)-3-HIDROXIBUTIRATO	4.308
Nota: los aromatizantes sintéticos incluidos en el directorio, los productos naturales correspondientes (las contrapartes con estructura idéntica) se considera que han sido aprobados para su uso. Para tener una transición suave con la norma GB 2760-2007, los códigos antiguos en la lista de aromatizantes sirven solamente de referencia.	



ICEX

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

### ANEXO C

#### REGULACIÓN DE USO DE ADYUVANTES DE PROCESAMIENTO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (ABAJO COMO ADYUVANTE DE PROCESAMIENTO)

C.1 Principio de uso de adyuvantes de procesamiento para la industria alimentaria

C.1.1 Los adyuvantes de procesamiento se deben utilizar en el proceso de producción y procesamiento de alimentos, se deben utilizar cuando se necesite tecnológicamente, y se deben reducir la cantidad lo máximo posible con la premisa de lograr los objetivos deseados.

C.1.2 Los adyuvantes de procesamiento deben ser eliminados normalmente antes de que el producto esté acabado, los que son imposibles de ser eliminados por completo, deben reducir al mínimo el volumen de residuo, este volumen de residuo no debe perjudicar la salud tampoco debe jugar un papel funcional en el alimento final.

C.1.3 Se debe demostrar que los adyuvantes de procesamiento cumplen con los requisitos de las especificaciones y la calidad correspondiente.

C.2 La Tabla C.1 indica por orden alfabético en pinyin<sup>1</sup> los nombres de adyuvantes de procesamiento cuyo uso está permitido para el procesamiento de alimentos sin limitación de volumen de residuo (enzimas no incluidas).

C.3 La Tabla C.2 indica por orden alfabético en pinyin<sup>1</sup> los nombres de adyuvantes cuyo función y espectro de uso deben estar definidos (enzimas no incluidas).

C.4 La Tabla C.3 indica por orden alfabético en pinyin<sup>1</sup> las enzimas permitidas para el procesamiento de alimentos. Las fuentes de las enzimas (tanto la propia fuente como el donante) deben ajustarse a lo requerido en dicha tabla.

#### TABLA C.1

ADYUVANTES DE PROCESAMIENTO PERMITIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIN LIMITACIÓN DE VOLUMEN DE RESIDUO (ENZIMAS NO INCLUIDAS)

PRODUCTO
AMONIACO
GLICERINA
ACETONA
PROPANO
MONO Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS
NITROGENO
DIOXIDO DE SILICIO
ANHIDRIDO CARBONICO

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

TIERRA DE DIATOMEAS
CARBON ACTIVADO
FOSFOLIPIDO
SULFATO CALCICO
SULFATO MAGNESICO
SULFATO SODICO
CLORURO AMONICO
CLORURO CALCICO
CLORURO POTASICO
ACDO CITRICO
HIDROGENO
HIDROXIDO CALCICO
HIDROXIDO POTASICO
HIDROXIDO SODICO
ACIDO LACTICO
SILICATO MAGNESICO
CARBONATO CALCICO (LIGERO, PESADO)
CARBONATO POTASICO
CARBONATO MAGNESICO (LIGERO, PESADO)
CARBONATO SODICO
CARBONATO HDROGENO POTASICO
CARBONATO HIDROGENO SODICO
CELULOSA
ACIDO CLORHIDRICO
OXIDO DE CALCIO
OXIDO MAGNESICO (LIGERO, PESADO)
ETANOL
ACIDO ACETICO
CARBON VEGETAL (ACTIVADO)

*1 El orden alfabético en pinyin se refiere al orden que los adyuvantes tendrían en el sistema de transcripción fonética de los caracteres chinos al alfabeto latino*

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

**TABLA C.2**

ADYUVANTES DE PROCESAMIENTO CUYA FUNCIÓN Y ESPECTRO DE USO DEBEN ESTAR DEFINIDOS (ENZIMAS NO INCLUIDAS)

Nombre	Funciones	Espectro de uso
1,2- propanodiol	Refrigerante, disolvente de extracción	Procesamiento de cerveza, extracción
1,2-diclorometano	disolvente de extracción	Procesamiento de café y té
1-butanol	Disolvente de extracción	Procesos de fermentación
Disolvente Nº 6	Disolvente de inmersión de aceite, Disolvente de extracción	Procesos de fermentación y extracción
D-manitol	Antiadherente	Procesamiento de caramelos
Goma arábica	Clarificante	Procesamiento de vino
Arcilla atapulgita	decolorante	Refinado de aceite y grasa
Cera carnauba	Agente desmoldeante	Procesamiento de panadería
Paladio	Catalizador	Procesos de fermentación
Aceite mineral blanco	Antiespumante, agente desmoldeante	Procesamiento de patatas fritas, aceites y grasa, dulces, y cereales (para prevención de polvo)
Polivinilpirrolidona insoluble (PVPP)	Adsorbente	procesamiento y fermentación de cerveza, vino de uvas, vino de frutas, vino de arroz, y alcohol compuesto
Butano	Disolvente de extracción	Extracción
Cera de abejas	Agente desmoldeante	Procesamiento de panadería
Caolín	Agente clarificante, adyuvante de filtración	reprocesamiento y fermentación de vino, vino de frutas, vino de arroz y alcohol compuesto
Complejo de ésteres de alcoholes altos de ácidos grasos	Antiespumante	Fermentación, procesamiento de proteína de soja

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

Tanino inmovilizado	Clarificante	Procesamiento y fermentación del vino compuesto
Silica gel	Clarificante	Procesamiento de cerveza, vino, vino de frutas, vino compuesto y vino de arroz
Talco	Agente antiadherente	Procesamiento de caramelos, fermentación y extracción
Arcilla activada	Agente clarificante, agente decolorante para aceite comestible, absorbente	Procesamiento y fermentación del vino compuesto, procesado de aceite y grasa y tratamiento de aguas
Metanol	Disolvente de extracción	Extracción
Bitartrato potásico	Agente de cristalización	Procesamiento de vino de uvas
Poliestireno	Adyuvante de filtración	Procesamiento de cerveza
Poliacrilamida	Floculante, Adyuvante de filtración	Procesamiento de bebidas (tratamiento de aguas), elaboración del azúcar y fermentación
Polidimetilsiloxano	Antiespumante	Tecnología de productos de soja (Cantidad máxima de uso 0.3 g/kg, se calcula como uso de soja/kg)  Procesamiento de Productos cárnicos y cerveza (Cantidad máxima de uso 0.2 g/kg), panadería (cantidad máxima en molde 30 mg/dm <sup>2</sup> ), procesamiento de grasas y aceite (Cantidad máxima de uso 0.01 g/kg), procesamiento de jalea, zumos de frutas, zumo de fruta concentrado en polvo, bebidas, alimentos instantáneos, helados, salsa de frutas, condimentos y hortalizas (cantidad máxima de uso 0,05 g/kg), fermentación (cantidad máxima de uso 0,1 g/kg)

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

Éster poliglicerol de ácido polilínoleico	agente desmoldeante, agente dispersante	Procesamiento de grasa y aceite, panadería y soja
Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polioxietilen (20) sorbitan monooleato	Agente dispersante, disolvente de extracción, anti-espumante	procesamiento del azúcar, fermentación, extracción, jugo (pulpa) de frutas y hortalizas (cantidad máxima de uso 0,75 g/kg), bebidas de proteínas vegetales (cantidad máxima de uso 2,0 g/kg)
Polioxipropilen glicerol éter (GP)	Antiespumante	Procesos de fermentación
Polioxipropilen oxietilen glicol éter (GPE)	Antiespumante	Procesos de fermentación
Polioxietilen polioxipropilen amina éter (BAPE)	Antiespumante	Procesos de fermentación
Polioxietilen polioxipropilen pentaeritritol éter (PPE)	Antiespumante	Procesos de fermentación
Carragenano	Clarificante	Procesamiento de cerveza
Aceite mineral	Antiespumante, agente desmoldeante, antiadherente, lubricante	fermentación, Procesamiento de dulces, patatas fritas y soja
Resinas de intercambio iónico	decolorante, absorbente	Procesamiento de cerveza, vino, vino de frutas, vino compuesto, vino de arroz, alimentos enlatados, tratamiento de aguas, elaboración del azúcar y fermentación
Ácido fosfórico	Clarificante , desgomado de refinación, nutrientes para fermentación	Procesamiento de aceite y grasa, elaboración de azúcar y de la fermentación
Fosfato amónico	nutrientes para fermentación	fermentación
Fosfato potásico monobásico	nutrientes para fermentación	fermentación
Fosfato dihidrogeno sódico	nutrientes para fermentación	fermentación
Fosfato cálcico	Dispersante	Procesamiento de productos lácteos

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

Fosfato hidrogeno disódico	Floculante, nutrientes para fermentación	Tratamiento de bebidas (aguas), fermentación
Fosfato trisódico	Floculante, nutrientes para fermentación	Tratamiento de bebidas (aguas), fermentación
Azufre	Clarificante	Elaboración de azúcar
Ácido sulfúrico	Floculante, nutrientes para fermentación	Procesamiento de cerveza, fermentación, Procesamiento del almidón
Sulfato amónico	nutrientes para fermentación	fermentación
Sulfato de cobre	Agente de clarificación, agente quelante	Procesamiento de vinos de uvas, y de huevos conservados
Sulfato de cinc	Agente quelante, agente floculante	Procesamiento de cerveza y de huevos conservados
Sulfato ferroso	Agente floculante	Procesamiento de cerveza, bebidas (tratamiento de aguas)
Cloruro magnésico	Nutrientes para fermentación	fermentación
Gelatina	Clarificante	Procesamiento de vino
Niquel	catalizador	fermentación, procesamiento de aceite y grasa y alcohol de azúcar
Ácido málico	Nutrientes para Fermentación	fermentación
Bentonita	Adsorbente, adyuvante de filtración, clarificante, decolorante	Procesamiento de vino, vino de frutas, vino de arroz y vino compuesto, aceites y grasa, condimentos, zumo de frutas y hortalizas, fermentación
Aceite emulsionado de silicio	Antiespumante	Procesamiento de soja, bebidas y patatas fritas, fermentación
Parafina	Agente desmoldeante	Procesamiento de dulces y panadería
Éter de petróleo	Disolvente de extracción	Procesamiento de vino compuesto, extracción

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

Tanino comestible	Adyuvante de filtración, clarificante, decolorante	Procesamiento de vino de arroz, cerveza, vino de uvas y vino compuesto, decoloración de aceites y grasas
Glicerol éster de colofonia	Depilante	Tratamiento de eliminación de pelo de animales
Familia de la vitamina B	Nutrientes para Fermentación	fermentación
Octil y decil glicerato	Antiadherente	Procesamiento de caramelos
Octenilsuccinato almidón sódico	Antiadherente	Procesamiento de caramelos de goma
Alcohol isopropílico	Disolvente de extracción	Extracción
EDTA disódica	Adsorbente, agente quelante	Procesamiento de semillas y nueces cocidas, cerveza, vino compuesto y bebidas, fermentación
Éter	Disolvente de extracción	Procesamiento de vino compuesto
Acetato sódico	Agente quelante	Fermentación, procesamiento de almidón
Acetato de etilo	Disolvente de extracción	Procesamiento de vino compuesto
Ácido láurico	Agente de pelado	Pelado de frutas y hortalizas
Éster polioxipropilen sacarosa	Antiespumante	Fermentación, elaboración del azúcar
Ésteres de ácidos grasos sacarosa	Antiespumante	elaboración del azúcar y Procesamiento de la soja
Perla de roca	Adyuvante de filtración	Procesamiento de cerveza, vino, vino de fruta, vino compuesto, fermentación, procesamiento de aceite y grasa
n-hexano	Disolvente de extracción	Extracción, procesamiento de proteína de soja

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

**TABLA C.3**

ENZIMAS PARA USO EN ALIMENTOS Y LISTADO DE FUENTES

No	ENZIMA	FUENTE (a)	DONANTE (b)
1	$\alpha$ GALACTOSIDASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
2	$\alpha$ AMILASA	<i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i>	<i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i>
			<i>BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS</i>
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>BACILLUS AMYLOLIQUE FACIENS</i>	
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	<i>BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS</i>
		<i>RHIZOPUS ORYZAE</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	
		<i>BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS</i>	
	<i>PANCREAS DE PORCINO O BOVINO</i>		
3	$\alpha$ ACETOLACTATO DECARBOXILASA	<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	<i>BACILLUS BREVIS</i>
4	$\beta$ AMILASA	<i>CEBADA, TARO, SOJA, TRIGO Y CEBADA DE MALTA</i>	
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	
5	$\beta$ GLUCANASA	<i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i>	
		<i>HUMICOLA INSOLENS</i>	
		<i>TRICHODERMA HARZIANUM</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER (c)</i>	
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	
		<i>TRICHODERMA REESEI</i>	
		<i>BACILLUS AMYLOLIQUE FACIENS</i>	<i>BACILLUS AMYLOLIQUE FACIENS</i>
		<i>DISPOROTRICHUM DIMORPHOSPORUM</i>	
	<i>TALAROMYCES EMERSONII</i>		

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

		<i>TRICHODERMA VIRIDE</i>	
6	ARABINOFURANOSIDASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
7	AMINOPEPTIDASA	<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	
8	HEMICELULASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
9	BROMELAÍNA	<i>ANANAS SPP</i>	
10	PROTEASA ENZIMAS DE LECHE)  (INCLUIDO COAGULANTES	<i>CRYPHONECTRIA PARASITICA (ENDOTHIA PARASITICA)</i>	<i>CRYPHONECTRIA PARASITICA (ENDOTHIA PARASITICA)</i>
		<i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
		<i>BACILLUS AMYLOLIQUE FACIENS</i>	
		<i>BACILLUS AMYLOLIQUE FACIENS</i>	<i>BACILLUS AMYLOLIQUE FACIENS</i>
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	
		<i>CRYPHONECTRIA PARASITICA (ENDOTHIA PARASITICA)</i>	
		<i>RHIZOMUCOR MIEHEI</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	
		<i>KLUYVEROMYCES LACTIS</i>	<i>ESTOMAGO DE TERNERA</i>
		<i>MUCOR PUSILLUS</i>	
<i>ASPERGILLUS MELLEUS</i>			
11	TANASA	<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	
12	POLIGALACTURONASA	<i>ASPERGILLUS NIGER (c)</i>	
		<i>RHIZOPUS ORYZAE</i>	
13	GLUTAMINASA	<i>BACILLUS AMYLOLIQUEFACIENS</i>	
14	GLUTAMINA TRANSAMINASA	<i>STREPTOVERTICILLIUM MOBARAENSE</i>	
15	PECTINLIASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
16	PECTINASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>RHIZOPUS ORYZAE</i>	
17	PECTINESTERASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

	(PECTINA ESTERASA)	METIL	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
			<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>ASPERGILLUS ACULEATUS</i>
18	CATALASA		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
			<i>HIGADO BOVINO, PORCINO O EQUINO</i>	
			<i>MICROCOCCUS LYSODEICTICUS</i>	
19	NULEASA		<i>PENICILLIUM CITRINUM</i>	
20	CICLOMALTODEXTRINA GLUCANOTRANSFERASA		<i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i>	<i>THERMOANAEROBACTER SP</i>
21	HEXOSA OXIDASA		<i>HANSENULA POLYMORPHA</i>	<i>CHONDRUS CRISPUS</i>
22	INULINASA		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
23	FOSFOLIPASA		<i>PANCREAS</i>	
24	FOSFOLIPASA A2		<i>PANCREAS PORCINO</i>	
			<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>PANCREAS PORCINO</i>
25	FOSFOLIPASA C		<i>PICHIA PASTORIS</i>	<i>Microorganismos de gen fosfolipasa C separado desde el barro</i>
26	MALTA CARBOHIDRASAS (ALFA Y BETA AMILASAS)		<i>CEBADA Y MALTA DE CEBADA</i>	
27	AMILASA MALTOGÉNICA		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	<i>BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS</i>
28	PAPAINA		<i>CARICA PAPAYA</i>	
29	XILANASA		<i>FUSARIUM VENENATUM</i>	<i>THERMOMYCES LANUGINOSUS</i>
			<i>PICHIA PASEORIS</i>	
			<i>HUMICOLA INSOLENS</i>	
			<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
			<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
			<i>TRICHODERMA REESEI</i>	
			<i>TRICHODERMA VIRIDE</i>	
			<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	<i>BACILLUS SUBTILIS</i>
			<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>THERMOMYCES LANUGINOSUS</i>
			<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER (c)</i>

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

30	QUIMOSINA A	<i>ESCHERICHIA COLI K-12</i>	GEN PROQUIMOSINA A DE TERNERA
31	QUIMOSINA B	<i>ASPERGILLUS NIGER VAR. AWAMORI</i>	GEN PROQUIMOSINA B DE TERNERA
		<i>KLUYVEROMYCES LACTIS</i>	GEN PROQUIMOSINA B DE TERNERA
32	QUIMOSINA O CUAJO	<i>TERNERA, CABRA O CORDERO ABOMASUM</i>	
33	GLUCOAMILASA (AMILOGLUCOSIDASA)	<i>RHIZOPUS DELEMAR</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
			<i>TALAROMYCES EMERSONII</i>
		<i>RHIZOPUS ORYZAE</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	
		<i>RHIZOPUS NIVEUS</i>	
34	GLUCOSA OXIDASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
35	GLUCOSA ISOMERASA (XILOSA ISOMERASA)	<i>STREPTOMYCES OLIVOCHROMOGENES</i>	
		<i>STREPTOMYCES OLIVACEUS</i>	
		<i>ACTINOPLANES MISSOURIENSIS</i>	
		<i>BACILLUS COAGLANS</i>	
		<i>STREPTOMYCES RUBIGINOSUS</i>	
		<i>STREPTOMYCES VIOLACEONIGER</i>	
		<i>STREPTOMYCES MURINUS</i>	
37	PULULANASA	<i>KLEBSIELLA AEROGENES</i>	
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	<i>BACILLUS ACIDOPULLULYTICUS</i>
		<i>BACILLUS ACIDOPULLULYTICUS</i>	
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	<i>BACILLUS DERAMIFICANS</i>
		<i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i>	<i>BACILLUS DERAMIFICANS</i>
38	LISOFOFOLIPASA (LECITINASA B)	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

39	LACTASA( $\beta$ GALACTOSIDASA)	<i>KLUYVEROMYCES FRAGILIS</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	
		<i>KLUYVEROMYCES LACTIS</i>	
		<i>KLUYVEROMYCES LACTIS</i>	<i>KLUYVEROMYCES LACTIS</i>
40	ASPARAGINASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>
41	DEAMINASA	<i>ASPERGILLUS MELLEUS</i>	
42	PEPSINA	<i>ESTOMAGO DE CERDO, TERNERA, CABRITO O AVES</i>	
43	FICINA	<i>FICUS SPP.</i>	
44	CELOBIASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
45	CELULASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>TRICHODERMA REESEI</i>	
		<i>TRICHODERMA VIRIDE</i>	
46	TIPSINA	<i>PANCREAS PORCINO O BOVINO</i>	
47	QUIMOTRIPSINA	<i>PANCREAS PORCINO O BOVINO</i>	
48	LIPASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>CANDIDA ANTARCTICA</i>
		<i>RHIZOPUS ORYZAE</i>	
		<i>RHIZOMUCOR MIEHEI</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>FUSARIUM OXYSPORUM</i>
			<i>THERMOMYCES LANUGINOSUS</i>
		<i>GLANDULAS SALIVARES O ESTOMAGO DE TERNERA, CABRA O CORDERO</i>	
		<i>RHIZOPUS NIVEUS</i>	
		<i>ESOFAGO DE CABRA</i>	
		<i>PANCREAS DE CERDO O BOVINO</i>	
	<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>RHIZOMUCOR MIEHEI</i>	
	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>		

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

49	ESTERASA	<i>TRICHODERMA REESEI</i>	
		<i>RHIZOMUCOR MIEHEI</i>	
50	FITASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
51	INVERTASA (SACARASA)	<i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i>	
52	TRANSGLUCOSIDASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	

- (a) Animales, vegetales y microorganismos de donde se obtienen las enzimas
- (b) Animales, vegetales y microorganismos que proveen parte de sus genes, para fuente de tecnología de la biología de las enzimas.
- (c) Incluye *Aspergillus aculeatus* y *A. awamori*.

ICEX

### ANEXO D

#### LISTA DE SUSTANCIAS E INGREDIENTES DE GOMA BASE PARA CHICLE

Las materias de goma base para chicle (más abajo como goma base) y sus ingredientes deben ser compuestos por las sustancias que figuran en la tabla. La cantidad de cada componente debe aplicarse en el nivel requerido en aplicación de las disposiciones, y el resto de acuerdo a las necesidades de producción.

**TABLA D.1**

GOMA DE BASE Y LISTADO DE MATERIAS PARA USO EN INGREDIENTES DE GOMA DE BASE

<p><b>D1. GOMA NATURAL</b></p> <p>Massaranduba balata</p> <p>jelutong</p> <p>Leche caspi (sorva)</p> <p>Chiquibul</p> <p>Chicle</p> <p>Caucho natural (sólidos de latex)</p>
<p><b>D2. CAUCHO SINTETICO</b></p> <p>Caucho butadieno estireno 75/25, 50/50 (SBR)</p> <p>Polibutileno</p> <p>Polietileno</p> <p>Poliisobutileno</p> <p>Copolímero isobutileno isopreno (butil caucho)</p>
<p><b>D3. RESINAS</b></p> <p>Ester glicerol de colofonia parcialmente dimerizada (goma, madera, talol)</p> <p>Ester glicerol de colofonia parcialmente hidrogenada (goma, madera, talol)</p> <p>Ester pentaeritritol de colofonia parcialmente hidrogenada (goma, madera, talol)</p> <p>Ester metílico de colofonia parcialmente hidrogenada (goma, madera, talol)</p> <p>Copolímero vinil acetato vinil laurato</p> <p>Resina sintética (resina terpeno sintética)</p> <p>Acetato polivinilo (PVA)</p>

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

<p>Ester glicerol de colofonia polimerizada (goma, madera, talol)</p> <p>Ester glicerol de colofonia de madera</p> <p>Ester pentaeritritol de colofonia (goma, madera, talol)</p> <p>Ester glicerol de goma de colofonia</p> <p>Ester glicerol de colofonia talol</p>
<p><b>D4. CERAS</b></p> <p>Cera de carnauba</p> <p>Cera de abejas</p> <p>Homopolímero de polietileno-cera</p> <p>Parafina</p> <p>Cera parafina sintética (Fischer Tropsch)</p> <p>Cera microcristalina</p> <p>Cera candelilla</p>
<p><b>D5. EMULSIONANTES Y ABLANDANTES</b></p> <p>Propilen glicol</p> <p>Esteres de Mono,di,tri glicéridos de ácidos grasos</p> <p>Monoglicéridos</p> <p>Glicerina</p> <p>Pectina</p> <p>Ácido algínico, alginato sódico, alginato amónico</p> <p>Fosfolípidos</p> <p>Gelatina</p> <p>Aceites vegetales hidrogenados</p> <p>Triacetina</p> <p>Polvo de cacao desengrasado</p> <p>Mono y diglicéridos acetilados</p> <p>Ácido esteárico y sus sales cálcicas, magnésicas, sódicas y potásicas</p> <p>Ester de sacarosa de ácidos grasos</p>
<p><b>D6. ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES</b></p> <p>Ácido benzoico, benzoato sódico</p> <p>Butil hidroxianisol (BHA)</p> <p>Butil hidroxil tolueno (BHT)</p>

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

Propil galato (PG) Ácido sórbico, sorbato potásico Tocoferol Antioxidante de hoja de bambú
<b>D7. AGENTES DE RELLENO</b> Talco Fosfato hidrogeno cálcico (ortofosfato dicálcico) Carbonato cálcico (ligero, pesado) Carbonato magnésico

ICEX

### ANEXO E CATEGORÍAS FUNCIONALES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

- E1. Regulador de la acidez
- E2. Antiaglomerante
- E3. Antiespumante
- E4. Antioxidante
- E5. Decolorante
- E6. Agente leudante
- E7. Materia base para uso como goma base
- E8. Colorante
- E9. Fijador de color
- E10. Emulsionante
- E11. Enzima
- E12. Potenciador del sabor
- E13. Agente de tratamiento de harina
- E14. Agente de recubrimiento
- E15. Agente de retención de agua
- E16. Potenciador de la nutrición
- E17. Conservante
- E18. Estabilizador y coagulante
- E19. Edulcorante
- E20. Espesante
- E21. Aromatizantes para alimentos
- E22. Coadyuvante de procesamiento para la industria alimentaria
- E23. Otros. Categorías funcionales que no pueden cubrir las otras características

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

### ANEXO F SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

**TABLA F.1**  
SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

<b>Categoría de alimento</b>	<b>Nombre del alimento</b>
01.0	Leche y productos lácteos (excepto variedades de alimentos para uso nutricional especial 13.0)
01.01	Leche pasteurizada, leche esterilizada y leche preparada
01.01.01	Leche pasteurizada
01.01.02	Leche esterilizada
01.01.03	Leche preparada
01.02	Leche fermentada y leche fermentada aromatizada
01.02.01	Leche pura fermentada
01.02.02	Leche fermentada aromatizada
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos re combinados
01.03.01	Leche en polvo y crema en polvo
01.03.02	Leche y crema re combinada en polvo(leche y crema aromatizada en polvo incluidas)
01.04	Leche condensada y sus productos preparados
01.04.01	Leche evaporada (sabor original puro)
01.04.02	Leche condensada preparada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada re combinada hecha con otra materia prima pero no leche)
01.05	Nata (Crema de leche) y productos similares
01.05.01	Nata
01.05.02	Nata congelada
01.05.03	Nata aromatizada
01.05.04	Análogos a nata de leche
01.06	Queso
01.06.01	Queso sin madurar

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

01.06.02	Queso maduro
01.06.03	Queso de suero
01.06.04	Queso fundido
01.06.04.01	Queso fundido común
01.06.04.02	Queso fundido aromatizado
01.06.05	Análogos a queso
01.06.06	Queso de proteína de suero
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado (no incluye helado ni yogur aromatizado)
01.08	Otros productos lácteos (como polvo de lactosuero, polvo de caseína etc.)
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua
02.01.01	Grasa y aceite vegetal
02.01.01.01	Aceite vegetales
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado
02.01.02	Grasa y aceite animal (manteca de cerdo, mantequilla, pescado, y grasa de otros animales)
02.01.03	Mantequilla anhidra, grasa láctea anhidra
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido
02.02.01	Producto emulsionado con un mínimo del 80% de grasa
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada
02.02.01.02	Margarina y productos análogos (como mezcla de mantequilla y margarina)
02.02.02	Producto emulsionado con un máximo del 80% de grasa
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada mezclado y/o aromatizado
02.04	Postres grasos
02.05	Otras grasas y aceites, y productos de grasas y aceites
03.0	Bebidas congeladas
03.01	Helados
03.02	--
03.03	Hielo aromatizado, productos de barra de hielo

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

03.04	Hielo comestible
03.05	Otras bebidas congeladas
04.0	Frutas, hortalizas (incluidas raíces y tubérculos), judías, setas, algas, nueces y semillas, etc..
04.01	Frutas
04.01.01	Fruta fresca
04.01.01.01	Fruta fresca sin ser procesadas
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada
04.01.01.03	Fruta fresca pelada o precortada
04.01.02	Fruta procesada
04.01.02.01	Fruta congelada
04.01.02.02	Fruta seca
04.01.02.03	Frutas saladas, encurtidas con aceite, vinagre o sal
04.01.02.04	Fruta envasada
04.01.02.05	Mermelada o jalea
04.01.02.06	Puré de fruta
04.01.02.07	Pasta de fruta distinta a 04.01.02.05 (como salsa agria y picante de India)
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada
04.01.02.08.01	Frutas conservadas
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas
04.01.02.08.03	Frutas tipo preservada
04.01.02.08.04	Producto de regaliz (preparado de glycyrrhiza)
04.01.02.08.05	Productos de espinos albar 果丹 ( 饼 ) 类
04.01.02.08.06	Pasteles de fruta
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración
04.01.02.10	Postre de fruta, incluye postre líquido con sabor a fruta
04.01.02.11	Productos de fruta fermentada
04.01.02.12	Fruta frita o cocida
04.01.02.13	Otras frutas procesadas
04.02	Hortalizas
04.02.01	Hortaliza fresca

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

04.02.01.01	Hortaliza fresca sin procesar
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada
04.02.01.03	Hortaliza pelada, cortada en trozos o en tiras
04.02.01.04	Brotes de soja
04.02.02	hortalizas procesadas
04.02.02.01	Hortalizas congeladas
04.02.02.02	Hortalizas desecadas
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas
04.02.02.04	Hortalizas en conserva
04.02.02.05	Puré (salsa) de hortalizas (excepto salsa de tomate)
04.02.02.06	Producto de hortaliza fermentada
04.02.02.07	Hortaliza hervida o frita
04.02.02.08	Otras hortalizas procesadas
04.03	Hongos comestibles y algas
04.03.01	Hongos y algas frescos comestibles
04.03.01.01	Hongos comestibles y algas frescas sin procesar
04.03.01.02	Hongos comestibles y algas frescas con superficie tratada
04.03.01.03	Hongos comestibles y algas peladas, cortadas en trozos o en tiras
04.03.02	Hongos comestibles y algas procesadas
04.03.02.01	Hongos comestibles y algas congeladas
04.03.02.02	Hongos comestibles y algas desecados
04.03.02.03	Hongos comestibles y algas encurtidos
04.03.02.04	Hongos y algas comestibles envasados
04.03.02.05	Algas cocidas o fritas
04.03.02.06	Otros hongos y algas comestibles procesados
04.04	Productos de soja
04.04.01	Productos de soja no fermentados
04.04.01.01	Tofu
04.04.01.02	Tofu seco
04.04.01.03	Producto reelaborado de tofu seco
04.04.01.03.01	Tofu semiseco frito

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

04.04.01.03.02	Tofu semiseco avetoro
04.04.01.03.03	Tofu semiseco ahumado
04.04.01.03.04	Otros tipos de tofu semiseco
04.04.01.04	Fuzhu (incluye fuzhu, Youpi)
04.04.01.05	Nuevo tipo de producto de soja (producto de extrusión y proteína y soja, Surou de soja)
04.04.01.06	Productos de soja cocida
04.04.02	Producto de soja fermentada
04.04.02.01	Tofu fermentado de soja
04.04.02.02	Douchi (nota: Judía fermentada) y su producto (natto incluido)
04.04.03	Otros productos de soja
04.05	Semillas y nueces
04.05.01	Semillas y nueces frescas
04.05.02	Semillas y nueces procesadas
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas
04.05.02.01.01	Semillas y nueces cocinadas con cáscara
04.05.02.01.02	Semillas y nueces cocinadas sin cáscara
04.05.02.02	Semillas y nueces con recubrimiento
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas
04.05.02.04	Puré (salsa) de semillas y nueces incluye mantequilla de cacahuate etc.
04.05.02.05	Otros semillas y nueces procesadas (como nueces saladas)
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye chocolate de imitaciones de cacao y sus productos), caramelos
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate, incluye chocolate de imitaciones de cacao y sus productos
05.01.01	Productos de cacao (manteca, polvo, pasta, salsa y relleno con cacao como materia prima principal)
05.01.02	Chocolate y sus productos, excepto 05.01.01 productos de cacao
05.01.03	imitaciones y sustitutivos de chocolate y análogos de chocolate usando sustitutivos de cacao
05.02	Caramelos
05.02.01	Caramelos con goma base

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

05.02.02	Otros caramelos excepto los que contienen goma base
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos
05.04	Dulces de decoraciones (nota de traductor: ejemplo modelo de arte, o para decorar pasteles), decoración de recubrimiento(no de fruta) y líquido dulce
06.0	Alimentos y productos alimentarios, incluye el arroz, harina, cereales, raíces de plantas, incluye judías, maíz y almidón (no incluye 07.0 productos de panadería)
06.01	Cereal crudo
06.02	Arroz y sus productos
06.02.01	Arroz
06.02.02	Productos de arroz
06.02.03	Harina de arroz (incluida la bola de masa en polvo)
06.02.04	Productos de arroz
06.03	Harina de trigo y sus productos
06.03.01	Harina de trigo
06.03.01.01	Harina de trigo común
06.03.01.02	Harina de trigo especial (como harina de fermentación propia, harina de dumplings)
06.03.02	Productos de harina de trigo
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco
06.03.02.03	Pasta fermentada
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves), recubrimiento de harina, harina para freír
06.03.02.05	Productos de harina frita
06.04	Harina de cereales secundarios y sus productos
06.04.01	Harina de cereales secundarios
06.04.02	Productos originados de cereales secundarios
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios
06.05	Almidón y sus productos
06.05.01	Almidón comestible

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

06.05.02	Productos de almidón
06.05.02.01	Fideos de arroz y vermicelli
06.05.02.02	Gambas aromatizadas con almidón en escamas
06.05.02.03	Harina de raíz de loto
06.05.02.04	Tapioca
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo
06.08	Productos de fideos y arroz congelado
06.09	Cereales y postres con almidón (pudding de arroz y de mandioca)
06.10	Rellenos de productos de cereal
07.0	Productos de panadería
07.01	Pan
07.02	Pastelería
07.02.01	Pastel tipo chino (salvo mooncake)
07.02.02	Pasteles tipo occidental
07.02.03	Mooncake
07.02.04	Decoración de pasteles
07.03	Galletas
07.03.01	Galletas con relleno y decoración
07.03.02	Goffres
07.03.03	Rollos de huevo
07.03.04	Otras galletas
07.04	Rellenos de productos de panadería y 表面用挂浆
07.05	Otros productos de panadería
08.0	Carne y productos cárnicos
08.01	Carne cruda, carne fresca
08.01.01	Carne cruda y fresca
08.01.02	Carne refrigerada(carne enfriada, fresca y refrigerada, fresca y fría)
08.01.03	Carne congelada
08.02	Productos de carne precocinada

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

08.02.01	Productos de carne pre-acondicionada (carne cruda con ingredientes acondicionadores)
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)
08.03	Productos de carne tratada por el calor
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta) 酱卤肉制品类
08.03.01.01	Productos de carne hervidos en agua
08.03.01.02	carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta) 酱卤肉
08.03.01.03	carne al vapor salada en vino 糟肉类
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla
08.03.03	Productos de carne frita
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)
08.03.05	Salchichas
08.03.06	Productos de carne fermentada
08.03.07	Productos cárnicos cocidos desecados
08.03.07.01	Carne seca en hilos
08.03.07.02	Jerky/carne seca
08.03.07.03	Jerky/carne seca 肉脯
08.03.08	Productos de carne envasada
08.03.09	Tripas de animal comestibles
08.03.10	Otras carnes y productos cárnicos
09.0	Pescados y sus productos (incluidos crustáceos, moluscos, equinodermos, mariscos y sus productos procesados)
09.01	Pescado fresco
09.02	Pescado congelado y sus productos
09.02.01	Productos acuáticos congelados
09.02.02	Productos acuáticos recubiertos congelados
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)
09.03.01	Producto acuático encurtido marinado o gelatinoso
09.03.02	Producto acuático en escabeche

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

09.03.03	Producto de huevas de pescado
09.03.04	Pescados y productos de la pesca secados al aire, estufa y prensado
09.03.05	Otros productos acuáticos precocinados (carne de pesca 鱼肉饺子皮)
09.04	Productos acuáticos cocidos (comestible directamente)
09.04.01	Productos acuáticos cocidos y secos
09.04.02	Productos acuáticos cocidos o fritos
09.04.03	Productos acuáticos ahumados y asados
09.04.04	Productos acuáticos fermentados
09.05	Productos acuáticos envasados
09.06	Otros pescados y productos de la pesca
10.0	Huevos y ovoproductos
10.01	Huevos frescos
10.02	Huevos de reproducción (sin cambiar propiedades físicas)
10.02.01	Huevo marinado
10.02.02	Huevo conservado en vino de arroz
10.02.03	Huevo conservado
10.02.04	Huevo salado
10.02.05	Otros huevos de otra forma de reproducción
10.03	Productos de huevo (cambio propiedades físicas)
10.03.01	Productos de huevo deshidratado (como albúmina en polvo, clara y yema en polvo)
10.03.02	Productos de huevo coagulados por el calor (como queso de yema, salchicha de huevo Songhua)
10.03.03	Productos de huevo congelado (ejemplo huevo congelado)
10.03.04	Huevo líquido
10.04	Otros productos de huevo
11.0	Edulcorantes, incluye miel de abeja
11.01	Azúcar
11.01.01	Azúcar blanco y sus productos (ejemplo azúcar blanco, azúcar blando blanco, azúcar cristalizado, terrón de azúcar)
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar moreno, azúcar sin refinar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce etc)

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

11.02	Azúcar de Almidón (fructosa, glucosa, caramelo, azúcar transformado)
11.03	Miel de abeja y polen
11.03.01	Miel de abeja
11.03.02	Polen
11.04	Edulcorantes de mesa
11.05	Jarabe aromatizado
11.05.01	Jarabe de fruta aromatizada
11.05.02	Otros jarabes aromatizados
11.06	Otros edulcorantes
12.0	Condimentos
12.01	Sal y sustitutos de sal
12.02	Potenciador del sabor y umami
12.03	Vinagre
12.03.01	Vinagre elaborado
12.03.02	Vinagre recombinado
12.04	Salsa de soja
12.04.01	Salsa de soja fermentada
12.04.02	Salsa de soja recombinada
12.05	Pasta de soja y sus productos
12.05.01	Pasta de soja elaborada
12.05.02	Pasta de soja recombinada
12.06	--
12.07	Vino para cocinar y sus productos
12.08	--
12.09	Espicias
12.09.01	Condimentos y especias en polvo
12.09.02	Aceite de especias
12.09.03	Pastas especiadas (ejemplo salsa de mostaza, salsa de mostaza verde)
12.09.04	Otros productos elaborados de especias
12.10	Condimentos mezclados

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

12.10.01	Condimento mezclado sólido
12.10.01.01	Mezclas sólidas para caldos y sopas
12.10.01.02	Esencia de pollo, esencia de pollo en polvo
12.10.01.03	Otro condimento mezclado sólido
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada
12.10.02.02	Pasta aromatizante con materia prima de origen animal
12.10.02.03	Pasta aromatizante con materia prima de origen vegetal
12.10.02.04	Otros condimentos
12.10.03	Condimento mezclado líquido (excepto 12.03 y 12.04)
12.10.03.01	Sopa concentrada (enlatada, en botella)
12.10.03.02	Sopa y caldo de carne y hueso
12.10.03.03	Jugo claro aromatizante
12.10.03.04	Salsa de ostras, de camarones y de pescado
12.11	Otros condimentos aromatizantes
13.0	Alimentos de nutrición especial
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil
13.01.01	Alimentos de fórmula para lactantes
13.01.02	Alimentos de fórmula para lactante mayor e infantil
13.01.03	Alimentos de fórmula para lactantes con fines médicos especiales
13.02	Alimentos de complemento para lactante, lactante mayor e infantil
13.02.01	Alimentos complementarios de cereal para lactante, lactante mayor e infantil
13.02.02	Alimentación infantil complementaria en lata
13.03	Alimentos de nutrición con fines médicos especiales (con excepción de 13.01)
13.04	Alimentos de fórmula de baja energía
13.05	Otros alimentos de nutrición especial excepto 13.01-13.04
14.0	Bebidas
14.01	Agua potable envasada
14.01.01	Agua mineral natural potable

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

14.01.02	Agua purificada potable
14.01.03	Otra agua potable
14.02	Zumo de fruta y hortaliza
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas
14.02.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas
14.02.03	Bebidas de zumo (pulpa) de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)
14.03	Bebidas de proteína
14.03.01	Bebidas con leche
14.03.01.01	Bebida de leche fermentada
14.03.01.02	Bebida de leche preparada
14.03.01.03	Bebida con bacterias ácido lácticas
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal
14.03.03	Bebidas de complejo de proteínas
14.04	Bebidas aromatizadas con base de agua
14.04.01	Bebidas carbonatadas
14.04.01.01	Bebidas carbonatadas tipo cola
14.04.01.02	Otros tipos de bebidas carbonatadas
14.04.02	Bebidas no carbonatadas
14.04.02.01	Bebidas para usos especiales, (incluye bebidas deportivas, bebidas nutricionales etc..)
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluye bebidas de sabor fruta, sabor leche, sabor té, sabor café y otros sabores)
14.05	Bebidas de café, té y vegetales
14.05.01	Bebidas de té
14.05.02	Bebidas de café
14.05.03	Bebidas vegetales (incluye bebidas de cacao y cereales)
14.06	Bebidas sólidas
14.06.01	Bebida sólida sabor de fruta
14.06.02	Bebida sólida de proteína
14.06.03	Café instantáneo
14.06.04	Otras bebidas sólidas
14.07	--

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

14.08	Otras bebidas
15.0	Bebidas alcohólicas
15.01	Licor destilado
15.01.01	Licor blanco
15.01.02	Licor destilado aromatizado
15.01.03	Brandy
15.01.04	Whisky
15.01.05	Vodka
15.01.06	Ron
15.01.07	Otros licores destilados
15.02	Bebidas alcohólicas integradas
15.03	Bebida alcohólica fermentada
15.03.01	Vino de uva
15.03.01.01	Vino de uva no espumoso
15.03.01.02	Vino de uva espumoso y de aguja
15.03.01.03	Vino de uva aromatizado
15.03.01.04	Vino de uva especial (vino de uva elaborado con tecnología especial ejemplo agregar brandy al vino o jugo de uva concentrado)
15.03.02	Vino de arroz
15.03.03	Vino de frutas
15.03.04	Vino de miel de abeja
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta
15.03.06	Otras bebidas alcohólicas fermentadas (espumosas)
16.0	Otros alimentos (excepto incluidos en 01.0-15.0)
16.01	Gelatina de fruta
16.02	Hojas de té, café
16.03	Tripas de colágeno de proteína
16.04	Levadura y productos de levadura
16.04.01	Levadura seca
16.04.02	Otras levaduras y sus productos
16.05	--

## LA LEGISLACIÓN DE ADITIVOS EN CHINA

---

16.06	Alimentos inflados
16.07	Otros alimentos no especificados



ICEX