

## AGREGADO VIII

### LXXII REUNIÃO ORDINARIA DE LA COMISIÓN DE ALIMENTOS – SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”

#### COMISIÓN DE ALIMENTOS

#### ACTA N° 01/20

Asunción, 19 de mayo al 3 de junio de 2020

### Documento de Trabajo sobre aditivos para productos lácteos fermentados

<b>01.0 PRODUTOS LÁCTEOS</b>				
<b>01.2 Produtos lácteos fermentados</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Nome</b>	<b>Limite máximo (g/100g ou g/100mL)</b>	<b>Nota</b>
<b>ESTABILIZANTES</b>	331iii	Citrato trissódico	0,05	
	471	Mono y diglicerídeos de ácidos grasos	0,5	-
<b>01.2.1 Leches fermentadas sin adiciones</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Nome</b>	<b>Limite máximo (g/100g ou g/100mL)</b>	<b>Nota</b>
<b>ESPESSANTE/ ESTABILIZANTE</b>	400	Ácido algínico	0,5 solos o en combinación	Solo para leches fermentadas descremadas
	401	Alginato de sódio		
	402	Alginato de potássio		
	403	Alginato de amônio		
	404	Alginato de cálcio		
	405	Alginato de propilenoglicol		
	406	Agar		
	407	Carragenina (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês		
	410	Goma alfarroba, goma jataí, Goma Garrofin, Goma caroba		
	412	Goma guar		
	413	Goma tragacanto, goma adragante tragacanto		
	414	Goma arábica, goma acácia		

	415	Goma xantana		
	416	Goma Karaya, Goma sterculia, Goma caráia		
	417	Goma Tara		
	418	Goma gelana		
	425	Goma konjac		
	460i	Celulose microcristalina		
	461	Metilcelulose		
	464	Hidroxipropilmetilcelulose		
	463	Hidroxipropilcelulose		
	465	Metiletilcelulose		
	466	Carboximetilcelulose sódica		
	427	Goma Cassia	0,25	
	440	Pectinas, pectina amidada	1,0 isolado ou em combinação0	
	428	Gelatina		
01.2.2 Leche fermentada con adiciones				
ACIDULANTE	270	Ácido láctico	Quantum satis	
	296	Ácido málico	Quantum satis	
	330	Ácido cítrico	Quantus santis	
	334	Ácido tartárico	0,5	
AROMATIZANTE	-		Quantum satis	
CORANTE	100	Cúrcuma ou curcumina	0,008	-
	101i	Riboflavina	0,003	-
	101ii	Riboflavina 5' - Fosfato de sódio	0,003	-
	110	Amarelo ocase FCF, amarelo sunset	0,005	-
	120	Carmim, ácido carmínico, cochinila	0,01	Expresso como ácido carmínico
	122	Azorrubina	0,005	-
	124	Vermelho Ponceau 4R	0,005	-
	129	Vermelho 40, vermelho allura AC	0,005	-
	131	Azul patente V	0,005	-
	132	Indigotina, carmim de Indigo	0,005	-
	133	Azul brilhante FCF	0,005	-
	140	Clorofilas	Quantum satis	-
	141i	Clorofila cúprica	0,005	-

	141ii	Clorofilina cúprica	0,005	-
	143	Verde indelével, Verde rápido fast green	0,005	-
	150a	Caramelo I simples	Quantum satis	-
	150b	Caramelo II processo sulfito cáustico	0,05	-
	150c	Caramelo III -processo amônia	0,05	-
	150d	Caramelo IV processo sulfito - amônia	0,05	-
	160aii	Beta-carotenos vegetais	0,005	-
	160b	Annato, bixina, norbixina, urucum	0,00095	expresso como norbixina
	162	Vermelho de beterraba	Quantum satis	-
	163 ii	Extrato de casca de uva (antocianinas)	0,01	-
	[163 iii]	Extrato de groselha negra (antocianinas)	0,01]	-
<b>ESPESSANTE/ ESTABILIZANTE</b>	400	Ácido algínico	0,5 Isolado ou em combinação	-
	401	Alginato de sódio		-
	402	Alginato de potássio		-
	403	Alginato de amônio		-
	404	Alginato de cálcio		-
	405	Alginato de propilenoglicol		-
	406	Agar		-
	407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio) musgo irlandês		-
	410	Goma alfarroba, goma jataí, Goma Garrofin, Goma caroba		-
	412	Goma guar		-
	413	Goma tragacanto, goma adragante tragacanto		-
	414	Goma arábica, goma acácia		-
	415	Goma xantana		-
	416	Goma Karaya, Goma sterculia, Goma caráia		-
	417	Goma Tara		-
	418	Goma gelana		-
	425	Goma konjac		-
	460i	Celulose microcristalina		-

	461	Metilcelulose		-
	464	Hidroxipropilmetilcelulose		-
	463	Hidroxipropilcelulose		-
	465	Metiletilcelulose		-
	466	Carboximetilcelulose sódica		-
	427	Goma Cassia	0,25	
	440	Pectinas, pectina amidada	1,0 isolado ou em combinação	-
	428	Gelatina		

## COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

EC 3.2.1.23 Lactasas

EC 3.4.23.4 Quimosina

Las Delegaciones de ARG y BRA solicitaron la inclusión de una frase con referencia a la aprobación de las enzimas por parte de la Autoridad Sanitaria Nacional competente. Al respecto propusieron:

BRA: aprobadas por la Autoridad Sanitaria Nacional competente.

ARG: aprobadas por la autoridad sanitaria nacional competente con el fin de que no alteren la genuinidad del alimento y no aporten sustancias riesgosas para la salud.

ARG Alternativa: aprobadas por la Autoridad Sanitaria Nacional competente conforme a los procedimientos de cada Estado Parte.