**AGREGADO III-2-A**

**LXXVII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO N° 3**

**“REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”**

**COMISSÃO DE ALIMENTOS**

**ATA N° 03/21**

**Brasilia, 20 de agosto a 03 de setembro de 2021**

# MERCOSUR/xxx SGT Nº 3/P. RES. N° XX/21

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE ASIGNACION DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 1. PRODUCTOS LÁCTEOS, SUBCATEGORÍAS LECHE EN POLVO Y CREMA EN POLVO; LECHES FERMENTADAS Y QUESOS**

**(MODIFICACION DE LAS RESOLUCIONES GMC Nº 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 34/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 145/96, 01/97, 47/97, 48/97, 44/98, 07/18)**

**VISTO**: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones Nº 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 34/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 145/96, 01/97, 47/97, 48/97, 38/98, 44/98, 45/17 y 07/18 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes acordaron la elaboración de un Reglamento Técnico MERCOSUR horizontal de asignación de aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología para productos lácteos armonizados en el ámbito del MERCOSUR.

Que la elaboración del presente Reglamento Técnico implica la modificación de los Patrones de Identidad y Calidad sobre productos lácteos armonizados en el MERCOSUR para referenciar en los puntos sobre aditivos y coadyuvantes de tecnología a lo establecido por la presente normativa.

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

Que como parte del trabajo realizado los Estados Partes acordaron armonizar la asignación de aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnologías a productos lácteos cuyos Patrones de Identidad y Calidad no se encuentran armonizados en el ámbito del MERCOSUR.

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

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene el objetivo de facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:**

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

Art. 2 - Otorgar un plazo de 18 meses para el uso de los aditivos alimentarios en las condiciones establecidas en la PARTE III del Anexo de la presente Resolución, contados a partir de la incorporación al ordenamiento jurídico.

Art. 3 - Modificar el punto 5. de las Resoluciones GMC Nº 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 34/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 145/96, 01/97, 47/97, 48/97, 44/98 y 07/18 el que quedará redactado de la siguiente manera:

“***5.******ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN***

***5.1. ADITIVOS***

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

***5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN***

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

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

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

Art. 6 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del ….

**xxx SGT Nº 3 - …, xx/xx/21**

**ANEXO**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE ASIGNACION DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 1. PRODUCTOS LACTEOS**

1. Para fines del presente Reglamento se adoptan las siguientes categorías de alimentos y descripciones:

**01.1 Leche en polvo y crema en polvo**

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

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

**01.2 Leches fermentadas**

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

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

**01.2.1 Leches fermentadas sin adiciones**

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

Ejemplos de estos productos son: Yogur, Leche Fermentada o Cultivada, Leche Acidófila o Acidofilada, Kefir, Kumys, Cuajada o Coalhada.

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

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

Ejemplos de estos productos son: Yogur endulzado sabor a Frutilla, Leche Fermentada o Cultivada endulzada, Yogur con Duraznos, Leche Fermentada o Cultivada con Coco.

**01.3 Quesos**

Se entiende por queso el producto que se obtiene por:

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

Cualquiera sea el proceso de elaboración del queso, la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no deberá ser superior a la de la leche, a excepción de los quesos de suero en los que la proporción de proteína de suero respecto a la caseína en el producto es más alta que la de la leche. La base láctea no contiene grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

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

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

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

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

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

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

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

**01.3.1 Quesos no sometidos a maduración, incluyendo los quesos frescos**

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

Ejemplos de estos productos son: Minas Frescal, Masa para elaborar Mozzarella, Mozzarella u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos no sometidos a maduración. Los ejemplos listados no representan una lista exhaustiva. Los quesos no madurados no contemplados en estos ejemplos serán encuadrados en esta categoría para la asignación de sus respectivos aditivos.

**01.3.2 Quesos madurados, incluyendo los madurados por mohos**

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

Ejemplos de estos productos son: Danbo, Danbo de uso industrial, Mozzarella estabilizada/madurada por un plazo no menor a 15 días, Prato, Prato de uso industrial, Pategrás Sandwich, Pategrás Sandwich de uso industrial, Tandil, Tandil de uso industrial, Tybo, Tybo de uso industrial, Tybo Sandwich, Tilsit, Tilsit de uso industrial, Parmesano, Parmesao, Reggiano, Reggianito, Sbrinz, u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos sometidos a maduración. Los ejemplos listados no representan una lista exhaustiva. Los quesos madurados no contemplados en estos ejemplos, serán encuadrados en esta categoría para la asignación de sus respectivos aditivos.

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

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

**01.3.3 Quesos de suero**

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

(1) la concentración de suero y el moldeo del suero concentrado.

(2) la coagulación térmica del suero con la adición de ácido o sin ella.

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

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

El producto obtenido por medio de la coagulación del suero podrá estar madurado o sin madurar.

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

**01.3.4 Quesos procesados o fundidos, incluyendo quesos en polvo**

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

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

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

Se entiende por quesos en polvo, incluyendo el queso procesado o fundido en polvo, los productos obtenidos por desmenuzado, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo, seguidos de deshidratación de la mezcla mediante un proceso tecnológicamente adecuado, con o sin adición de especias, condimentos u otras sustancias alimenticias.

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

Ejemplos de estos productos son: Queso en Polvo, Queso Procesado o Fundido en polvo u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos procesados o fundidos en polvo. Los ejemplos listados no representan una lista exhaustiva. Los Quesos Procesados o Fundidos en polvo no contemplados en estos ejemplos, serán encuadrados en esta categoría para la asignación de sus respectivos aditivos.

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

**PARTE I**

**Asignación de aditivos alimentarios, funciones y límites máximos autorizados para la categoría de alimentos 1. Productos Lácteos, subcategorías Leche en Polvo y Crema en Polvo, Leches Fermentadas y Quesos**

|  |
| --- |
| **01. Productos Lácteos** |
| **01.1 Leche en polvo y crema (nata) en polvo** |
| **ANTIOXIDANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 300 | Ácido ascórbico, L- | 0,05 solos o combinados, expresados como ácido ascórbico |  |
| 301 | Ascorbato de sodio |
| 304 | Palmitato de ascorbilo |
| 307a | Tocoferol d-α- | 0,02 solos o combinados, expresados como tocoferoles totales |  |
| 307b | Tocoferol concentrado, mezcla |
| 307c | Tocoferol, dl-α- |
|  |
| **ANTIHUMECTANTES/ANTIAGLUTINANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 170 (i) | Carbonato de calcio | 1, solos o combinados | Sólo para leches en polvo destinada a máquinas de venta automáticas y/o cuando estuvieran envasadas en envases mayores a 20 kg. |
| 341 (iii) | Fosfato tricálcico |
| 343 (iii) | Fosfatos trimagnésico |
| 504 (i) | Carbonato de magnesio |
| 530 | Óxido de magnesio |
| 551 | Dióxido de silicio amorfo |
| 552 | Silicato de calcio |
| 553 (i) | Silicato de magnesio |
|  |
| **EMULSIONANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 322 (i) | Lecitina | 0,5  |  |
| 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | 0,25 |  |
| 2,5 | Solamente para crema en polvo  |
|  |
| **ESTABILIZANTES**  |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 331 (i) | Citrato diácido de sodio | 0,5 solos o combinados, expresados como ácido cítrico | Solo para leches en polvo que serán reconstituidas total o parcialmente a temperaturas mayores de 50°C y/o que serán sometidas a tratamientos térmicos enérgicos (Ultra alta temperatura, esterilización industrial, solubilización con vapor) en forma directa o como ingrediente de otro alimento. |
| 331 (iii) | Citrato trisódico |
| 332 (i) | Citrato diácido de potasio |
| 332 (ii) | Citrato tripotásico |
| 339 (i) | Ortofosfato monosódico | 0,25, solos o combinados, expresados en P2O5 | Solo para leches en polvo que serán reconstituidas total o parcialmente a temperaturas mayores de 50°C y/o que serán sometidas a tratamientos térmicos enérgicos (Ultra alta temperatura, esterilización industrial, solubilización con vapor) en forma directa o como ingrediente de otro alimento. |
| 339 (ii)  | Hidrogenfosfato disódico |
| 339 (iii)  | Fosfato trisódico |
| 340 (i) | Fosfato diácido de potasio |
| 340 (ii) | Hidrogenfosfato dipotásico |
| 340 (iii) | Fosfato tripotásico |
| 341 (i) | Fosfato diácido de calcio |
| 341 (ii) | Hidrogenfosfato dicálcico |
| 341 (iii) | Fosfato tricálcico |
| 342 (i) | Fosfatos diácido de amonio |
| 342 (ii) | Hidrogenfosfato diamónico |
| 343 (i) | Fosfato diácido de magnesio |
| 343 (ii) | Hidrogenfosfato de magnesio |
| 343 (iii) | Fosfatos trimagnésico |
| 450 (i) | Difosfato disódico |
| 450 (ii) | Difosfato trisódico |
| 450 (iii) | Difosfato tetrasódico |
| 450 (v) | Difosfato tetrapotásico |
| 450 (vi) | Difosfato dicálcico |
| 450 (vii) | Difosfato diácido de calcio |
| 450 (ix) | Difosfato diácido de magnesio |
| 451 (i) | Trifosfato pentasódico |
| 451(ii) | Trifosfato pentapotásico |
| 452(i) | Polifosfato de sodio |
| 452 (ii) | Polifosfato de potasio |
| 452 (iii) | Polifosfato de sodio y calcio |
| 452 (iv) | Polifosfatos de calcio |
| 452 (v) | Polifosfatos de amonio |
|  |
| **REGULADORES DE ACIDEZ** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 339 (i) | Ortofosfato monosódico | 0,25, solos o combinados, expresados en P2O5 | Solamente para crema en polvo. |
| 339 (ii)  | Hidrogenfosfato disódico |
| 339 (iii)  | Fosfato trisódico |
| 340 (i) | Fosfato diácido de potasio |
| 340 (ii) | Hidrogenfosfato dipotásico |
| 340 (iii) | Fosfato tripotásico |
| 341 (i) | Fosfato diácido de calcio |
| 341 (ii) | Hidrogenfosfato dicálcico |
| 341 (iii) | Fosfato tricálcico |
| 342 (i) | Fosfatos diácido de amonio |
| 342 (ii) | Hidrogenfosfato diamónico |
| 343 (i) | Fosfato diácido de magnesio |
| 343 (ii) | Hidrogenfosfato de magnesio |
| 343 (iii) | Fosfatos trimagnésico |
| 450 (i) | Difosfato disódico |
| 450 (ii) | Difosfato trisódico |
| 450 (iii) | Difosfato tetrasódico |
| 450 (v) | Difosfato tetrapotásico |
| 450 (vi) | Difosfato dicálcico |
| 450 (vii) | Difosfato diácido de calcio |
| 450 (ix) | Difosfato diácido de magnesio |
| 451 (i) | Trifosfato pentasódico |
| 451(ii) | Trifosfato pentapotásico |
| 452(i) | Polifosfato de sodio |
| 452 (ii) | Polifosfato de potasio |
| 452 (iii) | Polifosfato de sodio y calcio |
| 452 (iv) | Polifosfatos de calcio |
| 452 (v) | Polifosfatos de amonio |
| 500 (i) | Carbonato de sodio | 0,05, solos o combinados, expresados como sustancias anhidras | Solamente para crema en polvo. |
| 501 (i) | Carbonato de potasio |
|  |
| **01.2 Leches Fermentadas** |
| **01.2.1 Leches fermentadas sin adiciones** |
| **ESTABILIZANTES**  |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 331 (iii) | Citrato trisódico | 0,05 |  |
| 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | 0,5 |
|  |
| **ESPESANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 400 | Ácido algínico | 0,5 solos o combinados | Solo para leches fermentadas descremadas |
| 401 | Alginato de sodio |
| 402 | Alginato de potasio |
| 403 | Alginato de amonio |
| 404 | Alginato de calcio |
| 405 | Alginato de propilenglicol |
| 406 | Agar |
| 407 | Carragenina |
| 410 | Goma de semillas de algarrobo |
| 412 | Goma guar |
| 413 | Goma tragacanto |
| 414 | Goma arábiga (Goma de acacia) |
| 415 | Goma xantana |
| 416 | Goma karaya |
| 417 | Goma tara |
| 418 | Goma gellan |
| 425 | Goma konjac |
| 427 | Goma cassia | 0,25 |
| 428 | Gelatina  | 1,0 solos o combinados |
| 440 | Pectinas |
| 460 (i) | Celulosa microcristalina (gel de celulosa) | 0,5 solos o combinados |
| 461 | Metilcelulosa |
| 463 | Hidroxipropilcelulosa |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulosa |
| 465 | Metiletilcelulosa |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica |
|  |
| **01.2.2 Leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas y/o con agregados** |
| **ACIDULANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | Quantum satis |  |
| 296 | Ácido málico DL- | Quantum satis |  |
| 330 | Ácido cítrico | Quantum satis |  |
| 334 | Ácido tartárico, L (+)- | 0,5 |  |
|  |
| **AROMATIZANTES/SABORIZANTES** |
| Todos los aromatizantes autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/ saborizantes, excepto sabor a leche, crema de leche o láctico | Quantum satis |  |
|  |
| **COLORANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 100 (i)  | Curcumina | 0,008 |  |
| 101 (i) | Riboflavina, sintéticas | 0,003, solos o combinados |  |
| 101 (ii) | Riboflavina 5’, fosfato de sodio |  |
| 110 | Amarillo ocaso FCF | 0,005 |  |
| 120 | Carmines | 0,01 como ácido carmínico |  |
| 122 | Azorrubina (Carmoisina) | 0,005 |  |
| 124 | Ponceau 4R (Rojo de Cochinilla A) | 0,005 |  |
| 129 | Rojo Allura AC | 0,005 |  |
| 132 | Indigotina (Carmín de Indigo) | 0,005 |  |
| 133 | Azul Brillante FCF | 0,005 |  |
| 140 | Clorofilas | Quantum satis |  |
| 141 (i)  | Clorofilas, complejos cúpricos | 0,005 |  |
| 141 (ii) | Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio | 0,005 |  |
| 143 | Verde sólido FCF | 0,005 |  |
| 150a | Caramelo I. Caramelo puro | Quantum satis |  |
| 150b | Caramelo II. Caramelo al sulfito | 0,05 |  |
| 150c | Caramelo III. Caramelo al amoníaco | 0,05 |  |
| 150d | Caramelo IV. Caramelo al sulfito amónico | 0,05 |  |
| 160a(ii) | Carotenos, beta-, vegetales | 0,005 |  |
| 160b (i) | Extractos de annato, base de bixina | 0,002, como bixina |  |
| 160b (ii) | Extractos de annato, base de norbixina | 0,002, como norbixina |   |
| 162 | Rojo remolacha, betaína | Quantum satis |  |
| 163 (ii) | Extracto de piel de uva | 0,01 |  |
| 163 (iii) | Extracto de grosella negra  | 0,01 |  |
|  |
| **ESTABILIZANTES**  |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 331 (iii) | Citrato trisódico | 0,05 |  |
| 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | 0,5 |  |
|  |
| **ESPESANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 400 | Ácido algínico | 0,5, solos o combinados |  |
| 401 | Alginato de sodio |
| 402 | Alginato de potasio |
| 403 | Alginato de amonio |
| 404 | Alginato de calcio |
| 405 | Alginato de propilenglicol |
| 406 | Agar |
| 407 | Carragenina |
| 410 | Goma de semillas de algarrobo |
| 412 | Goma guar |
| 413 | Goma tragacanto |
| 414 | Goma arábiga (Goma de acacia) |
| 415 | Goma xantana |
| 416 | Goma karaya |
| 417 | Goma tara |
| 418 | Goma gellan |
| 425 | Goma konjac |
| 427 | Goma cassia | 0,25 |
| 428 | Gelatina  | 1,0 solos o combinados |
| 440 | Pectinas |
| 460 (i) | Celulosa microcristalina (gel de celulosa) | 0,5, solos o combinados |
| 461 | Metilcelulosa |
| 463 | Hidroxipropilcelulosa |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulosa |
| 465 | Metiletilcelulosa |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica |
|  |
| **01.3 Quesos** |
| **01.3.1 Quesos no sometidos a maduración, incluyendo los quesos frescos** |
| **ANTIOXIDANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 300 | Ácido ascórbico, L- | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100 g que no adoptan su propia forma  |
| 301 | Ascorbato de sodio | Quantum satis |
| 302 | Ascorbato de calcio | Quantum satis |
| 304 | Palmitato de ascorbilo | 0,05, solos o combinados, como estearato de ascorbilo |
| 305 | Estearato de ascorbilo |
| 307a | Tocoferol d-α- | 0,02, solos o combinados,expresados como tocoferoles totales |
| 307b | Tocoferol concentrado, mezcla |
| 307c | Tocoferol, dl-α- |
|  |
| **AROMATIZANTES** |
| Todos los aromatizantes autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/ saborizantes, excepto los aromas de queso y crema de leche | Quantum satis | Solo para quesos aromatizados/saborizados y/o con agregados. |
|  |
| **CONSERVANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1, solos o combinados, expresados como ácido sórbico |  |
| 202 | Sorbato de potasio |
| 203 | Sorbato de calcio |
| 234 | Nisina | 0,00125 |  |
| 235 | Pimaricina (Natamicina) | 0,004 para el tratamiento de la superficie de quesos y 0,002 para el tratamiento de la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados | El límite máximo establecido para el tratamiento de la superficie de los quesos es equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm2 por una profundidad máxima de 5 mm. |
| 280 | Ácido propiónico | 0,3,solos o combinados, expresados en ácido propiónico | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100 g, que no adoptan su propia forma. |
| 281 | Propionato de sodio |
| 282 | Propionato de calcio |
| 283 | Propionato de potasio |
|  |
| **COLORANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 100 (i)  | Curcumina | 0,03 |  |
| 101 (i) | Riboflavina, sintéticas | 0,03, solas o combinadas |   |
| 101 (ii) | Riboflavina 5’, fosfato de sodio |
| 101 (iii) | Riboflavina de Bacillus subtilis |
| 110 | Amarillo ocaso FCF | 0,03 | Solo para la superficie de los quesos  |
| 120 | Carmines | 0,0125, como ácido carmínico |  |
| 124 | Ponceau 4R (Rojo de Cochinilla A) | 0,01 | Solo para la superficie de los quesos  |
| 140 | Clorofilas | Quantum satis |  |
| 141 (i)  | Clorofilas, complejos cúpricos | 0,0015, solas o combinadas, expresado en Cobre |
| 141 (ii) | Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio |
| 150a | Caramelo I. Caramelo puro | Quantum satis |  |
| 150c | Caramelo III. Caramelo al amoníaco | 1,5 | Solo para quesos aromatizados/saborizados |
| 150d | Caramelo IV. Caramelo al sulfito amónico | 5 |
| 160a(i) | Carotenos, beta- sintético | 0,01 |  |
| 160a(ii) | Carotenos, beta-, vegetales | 0,02 |  |
| 160b (i) | Extractos de annato, base de bixina  | 0,002, como bixina |  |
| 160b (ii) | Extractos de annato, base de norbixina. | 0,0025, como norbixina |  |
| 160c(i) | Oleoresina de pimentón | Quantum satis |  |
| 160c (ii) | Extracto de pimentón | 0,01 |  |
| 160 e | Carotenal, beta apo 8'  | 0,01 |  |
| 162 | Rojo remolacha, betaína | Quantum satis |  |
| 928 | Peróxido de benzoílo | 0,20 |  |
|  |
| **EMULSIONANTES**  |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 432 | Monolaurato de sorbitán polioxietinelado (20) | 0,008, solos o combinados | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100 g, que no adoptan su propia forma.Solo para quesos aireados o batidos. |
| 433 | Monooleato de sorbitán polioxietinelado (20) |
| 434 | Monopalmitato de sorbitán polioxietinelado (20) |
| 435 | Monoestearato de sorbitán polioxietinelado (20) |
| 436 | Triestearato de sorbitán polioxietinelado (20) |
| 322 (i) | Lecitina | Quantum satis |
| 470 (i) | Sal mirística, palmítica y acido esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio  | Quantum satis |
| 470(ii) | Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio  | Quantum satis |
| 471 | Monoglicérido y diglicérido de ácidos grasos  | Quantum satis |
| 472 a | Esteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol  | Quantum satis |
| 472 b | Esteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol  | Quantum satis |
| 472 c | Esteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol  | Quantum satis |
|   |
| **ESPESANTES**  |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 400 | Ácido algínico | 0,5, solos o combinados | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100 g que no adoptan su propia forma. |
| 401 | Alginato de sodio |
| 402 | Alginato de potasio |
| 403 | Alginato de amonio |
| 404 | Alginato de calcio |
| 405 | Alginato de propilenglicol |
| 406 | Agar |
| 407 | Carragenina |
| 407a | Alga eucheuma procesada |
| 410 | Goma de semillas de algarrobo |
| 412 | Goma guar |
| 413 | Goma tragacanto |
| 414 | Goma arábiga (Goma de acacia) |
| 415 | Goma xantana |
| 416 | Goma karaya |
| 417 | Goma tara |
| 418 | Goma gellan |
| 425 | Goma konjac |
| 427 | Goma cassia |
| 428 | Gelatina | 0,5 |
| 440 | Pectinas | 0,5 |
| 460 (i) | Celulosa microcristalina (gel de celulosa) | 1, solos o combinados |
| 460 (ii) | Celulosa en polvo |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica |
|   |
| **ESTABILIZANTES**  |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 331 (i) | Citrato diácido de sodio | 0,2, solos o combinados, expresados como ácido cítrico | Solo para quesos que en su elaboración requieran un tratamiento térmico a temperaturas superiores a 85 ºC |
| 331 (iii) | Citrato trisódico |
| 332 (i) | Citrato diácido de potasio |
| 332 (ii) | Citrato tripotásico |
| 333 (iii) | Citrato tricálcico |
| 339 (i) | Ortofosfato monosódico | 0,1, solos o combinados, expresados como P2O5 | Solo para quesos que en su elaboración requieran un tratamiento térmico a temperaturas superiores a 85 ºC y para Muzzarella que tiene un proceso de salado seco |
| 339 (ii)  | Hidrogenfosfato disódico |
| 339 (iii) | Fosfato trisódico |
| 340 (i) | Fosfato diacido de potasio |
| 340 (ii) | Hidrogenfosfato dipotásico |
| 340 (iii) | Fosfato tripotásico |
| 341 (i) | [Fosfato diácido de calcio](http://www.fao.org/gsfaonline/additives/details.html?id=28) |
| 341 (ii) | [Hydrogenfosfato de calcio](http://www.fao.org/gsfaonline/additives/details.html?id=29) |
| 341 (iii) | Fosfato tricálcico |
| 342 (i) | [Fosfato diácido de amonio](http://www.fao.org/gsfaonline/additives/details.html?id=43) |
| 342 (ii) | [Hydrogenfosfato diamónico](http://www.fao.org/gsfaonline/additives/details.html?id=44) |
| 343 (i) | Fosfato diacido de magnesio |
| 343 (ii) | Fosfato trimagnésico |
| 343 (iii) | Hidrogenfosfato de magnesio |
| 450 (i) | Difosfato disódico |
| 450 (ii) | Difosfato trisódico |
| 450 (iii) | Difosfato tetrasódico |
| 450 (v) | Difosfato tetrapotásico |
| 450 (vi) | Difosfato dicálcico |
| 450 (vii) | Difosfato diácido de calcio |
| 450 (ix) | Difosfato diácido de magnesio |
| 451 (i) | Trifosfato pentasódico |
| 451(ii) | Trifosfato pentapotásico |
| 452(i) | Polifosfato de sodio |
| 452 (ii) | Polifosfato de potasio |
| 452 (iii) | Polifosfato de sodio y calcio |
| 452 (iv) | Polifosfatos de calcio |
| 452 (v) | Polifosfatos de amonio |
| 542 | Fosfato tribásico de calcio (fosfato de huesos) |
| 400 | Ácido algínico  | 0,5, solos o combinados | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100 g que no adoptan su propia forma |
|  401 | Alginato de sodio |
| 402 | Alginato de potasio |
| 403 | Alginato de amonio |
| 404 | Alginato de calcio |
| 405 | Alginato de propilenglicol  |
|  406 | Agar |
| 407 | Carragenina/ carragenano |
| 407a | Alga eucheuma procesada  |
| 410 | Goma de semillas de algarrobo  |
| 412 | Goma guar  |
| 413 | Goma tragacanto  |
| 415 | Goma xantana  |
| 416 | Goma karaya |
| 417 | Goma tara |
| 418 | Goma gellan  |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | 1,0  |
|  |  |  |
| **REGULADORES DE ACIDEZ**  |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 170 (i) | Carbonato de calcio | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100 g  |
| 260 | Ácido acético, glacial | Quantum satis |  |
| 261 (i) | Acetato de potasio  | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100 g  |
| 261 (ii) | Diacetato de potasio | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100 g  |
| 262(i) | Acetato de sodio | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100 g  |
| 263 | Acetato de calcio  | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100 g  |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | Quantum satis |  |
| 296 | Ácido málico DL- | Quantum satis |  |
| 325  | Lactato de sodio | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100 g  |
| 326 | Lactato de potasio | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100 g  |
| 327 | Lactato de calcio | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100 g  |
| 330 | Ácido cítrico | Quantum satis |  |
| 334 | Ácido tartárico, L (+)- | 0,15, solos o combinados como ácido tartárico | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g |
| 335 (ii) | Tartrato de sodio, L (+)- |
| 337 | Tartrato de potasio y sodio, L (+)- |
| 338 | Ácido fosfórico | 0,44 expresado como fósforo |  |
| 350 i | [Hidrogenmalato de sodio, DL-](http://www.fao.org/gsfaonline/additives/details.html?id=374) | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g |
| 350 ii | [Malato de sodio, DL-](http://www.fao.org/gsfaonline/additives/details.html?id=287) | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g  |
| 352 ii | Malato de calcio, D,L-  | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g |
| 500 (i) | Carbonato de sodio | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g |
| 500 (ii) | Carbonato ácido de sodio | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g |
| 500 (iii) | Sesquicarbonato de sodio | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g |
| 501 (i) | Carbonato de Potasio  | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g |
| 501(ii) | Hidrogencarbonato de potasio  | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g |
| 504 (i) | Carbonato de Magnesio  | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g |
| 504 (ii) | Hidrogencarbonato (bicarbonato) de magnesio  | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g |
| 507 | Ácido Clorhídrico  | Quantum satis |  |
| 577 | Gluconato de Potasio  | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g |
| 578 | Gluconato de Calcio | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g |
| 575 | Glucono-delta-lactona | Quantum satis |  |
|  |
| **ESPUMANTES**  |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 290 | Dióxido de carbono | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g que no adoptan su propia forma. Solo para productos aireados o batidos. |
| 941 | Nitrógeno | Quantum satis | Solo para quesos de humedad mayor o igual al 55 g/100g que no adoptan su propia forma. Solo para productos aireados o batidos. |
|  |
| **ANTIAGLUTINANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 460 (i) | Celulosa microcristalina (gel de celulosa) | Quantum satis | Solo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie) |
| 460 (ii) | Celulosa en polvo | Quantum satis | Solo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie) |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Quantum satis | Solo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie) |
| 551 | Dióxido de silicio amorfo | 1, solos o combinados, calculados como SiO2 | Solo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie) |
| 552 | Silicato de calcio |
| 553 (i) | Silicato de magnesio, sintético |
| 553 (iii) | Talco | Quantum satis | Solo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie) |
|  |
| **01.3.2 Quesos madurados, incluyendo los madurados por mohos** |
| **AROMATIZANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| Todos los aromatizantes autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/ saborizantes, excepto los aromas de queso y crema de leche. | Quantum satis | Solo para quesos aromatizados y/o con agregados. |
|  |  |  |  |
| **CONSERVANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1, solos o combinados, expresados como ácido sórbico | Solo para uso en superficie |
| 202 | Sorbato de potasio |
| 203 | Sorbato de calcio |
| 234 | Nisina | 0,00125 |  |
| 235 | Pimaricina (Natamicina) | 0,004 para el tratamiento de la superficie de quesos, y0,002, para el tratamiento de la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados | El límite máximo establecido para el tratamiento de la superficie de los quesos, es equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm2 por una profundidad máxima de 5 mm. |
| 251 | Nitrato de sodio | 0,0035, solos o combinados, expresados en ion nitrato | Solo para quesos de humedad menor o igual 45,9g/100g |
| 252 | Nitrato de potasio |
| 280 | Ácido propiónico | 0,3, solos o combinados, expresados como ácido propiónico | Solo para uso en superficie  |
| 281 | Propionato de sodio |
| 282 | Propionato de calcio |
| 283 | Propionato de potasio |
| 1105 | Hidrocloruro de lisozima | Quantum satis | Solo para quesos de humedad menor o igual 45,9 g/100g |
|  |  |  |  |
| **COLORANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 100 (i)  | Curcumina | 0,03  |  |
| 101 (i) | Riboflavina, sintéticas | 0,03, solas o combinadas |  |
| 101 (ii) | Riboflavina 5’, fosfato de sodio |  |
| 101 (iii) | Riboflavina de Bacillus subtilis |  |
| 120 | Carmines | 0,0125, como ácido carmínico |  |
| 124 | Ponceau 4R (Rojo de Cochinilla A) | 0,01 | Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos |
| 140 | Clorofilas | Quantum satis |  |
| 141 (i)  | Clorofilas, complejos cúpricos | 0,0015, solas o combinadas, expresadas como Cobre0,0075 para tratamiento en superficie expresado como Cobre |  |
| 141 (ii) | Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio |  |
| 150 a | Caramelo I. Caramelo puro | Quantum satis |  |
| 150c | Caramelo III. Caramelo al amoníaco | 1,5  | En la masa, solo para quesos aromatizados/saborizados |
| 5 | Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos |
| 150d | Caramelo IV. Caramelo al sulfito amónico | 1,5  | En la masa, solo para quesos aromatizados/saborizados |
| 5 | Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos |
| 153 | Carbón Vegetal | Quantum satis |  |
| 160a(i) | Carotenos, beta- sintético | 0,01 |  |
| 160a(ii) | Carotenos, beta-, vegetales | 0,020,10 para tratamiento en superficie |  |
| 160b (i) | Extracto de annato, base bixina  | 0,002 como bixina |  |
| 160b (ii) | Extracto de annato, base de norbixina | 0,0025 como norbixina |  |
| 160c (ii) | Extracto de pimentón | 0,01 |  |
| 162 | Rojo remolacha, betaina | Quantum satis |  |
| 163 (ii) | Extracto de piel de uva | 0,1 | Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos |
| 172 (i) | Óxido de hierro negro | 0,01 | Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos |
| 172 (ii) | Óxido de hierro rojo | 0,01 | Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos |
| 172 (iii) | Óxido de hierro amarillo | 0,01 | Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos |
| 928 | Peróxido de benzoílo | 0,20 |  |
|  |
| **REGULADORES DE ACIDEZ** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 170 (i) | Carbonato de calcio | Quantum satis |  |
| 260 | Ácido acético, glacial | Quantum satis |  |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | Quantum satis |  |
| 296 | Ácido málico DL- | Quantum satis |  |
| 325 | Lactato de sodio | Quantum satis |  |
| 330 | Ácido cítrico | Quantum satis |  |
| 331 (i) | Citrato diácido de sodio | Quantum satis |  |
| 338 | Ácido fosfórico | 0,44 como fosforo |  |
| 500 (i) | Carbonato de sodio | Quantum satis |  |
| 500 (ii) | Carbonato ácido de sodio | Quantum satis |  |
| 500 (iii) | Sesquicarbonato de sodio | Quantum satis |  |
| 504 (i) | Carbonato de magnesio | Quantum satis |  |
| 575 | Glucono-delta-lactona | Quantum satis |  |
|  |
| **AGENTE GLASEANTE** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 905c (i) | Cera microcristalina | 3 | Solo para la corteza  |
|  |
| **ANTIOXIDANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 300 | Ácido ascórbico, L- | Quantum satis | Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados |
| 301 | Ascorbato de sodio | Quantum satis | Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados |
| 302 | Ascorbato de calcio | Quantum satis | Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados |
| 304 | Palmitato de ascorbilo | 0,05, solos o combinados, como estearato de ascorbilo | Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados |
| 305 | Estearato de ascorbilo |
| 307a | Tocoferol d-α- | 0,02, solos o combinados,expresado como tocoferoles totales | Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados |
| 307b | Tocoferol concentrado, mezcla |
| 307c | Tocoferol, dl-α- |
|  |
| **ANTIAGLUTINANTES**  |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 460 (i) | Celulosa microcristalina (gel de celulosa)  | Quantum satis | Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados |
| 460 (ii) | Celulosa en polvo | Quantum satis | Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados |
| 551 | Dióxido de silicio amorfo | 1, solos o combinados, calculados como SiO2 | Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados |
| 552 | Silicato de calcio |
| 553 (i) | Silicato de magnesio |
| 553 (iii) | Talco | Quantum satis | Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados |
| **EMULSIONANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 322 i  | Lecitina | 0,5 | Solo tratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados |
|  |
| **01.3.3 Quesos de suero** |
| **AROMATIZANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| Todos los aromatizantes autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/ saborizantes, excepto los aromas de queso y crema de leche | Quantum satis | Solo para quesos aromatizados y/o con agregados |
|  |
| **CONSERVANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1, solos o combinados, expresados como ácido sórbico  |  |
| 202 | Sorbato de potasio |
| 203 | Sorbato de calcio |
| 234 | Nisina | 0,00125 |  |
| 235 | Pimaricina (Natamicina) | 0,004 para el tratamiento de la superficie de quesos | El límite máximo establecido para el tratamiento de la superficie de los quesos es equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm2 por una profundidad máxima de 5 mm. |
| 243 | Etil-Lauroil arginato | 0,02 | Solo para los quesos de suero elaborados por moldeo del suero concentrado |
| 280 | Ácido propiónico | 0,3, solos o combinados, expresados en ácido propiónico |  |
| 281 | Propionato de sodio |  |
| 282 | Propionato de calcio |  |
| 283 | Propionato de potasio |  |
|  |  |  |  |
| **COLORANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 100 (i)  | Curcumina | 0,03 | Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados |
| 101 (i) | Riboflavina, sintéticas | 0,03, solas o combinadas | Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados |
|  101 (ii) | Riboflavina 5’, fosfato de sodio |
| 101 (iii) | Riboflavina de Bacillus subtilis |
| 120 | Carmines | 0,0125, como ácido carmínico | Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados |
| 140 | Clorofilas | 0,0015 solas o combinadas, expresadas en clorofila | Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados |
| 141 (i)  | Clorofilas, complejos cúpricos |
| 141 (ii) | Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio |
| 150 a | Caramelo I. Caramelo puro | Quantum satis | Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados |
| 150c | Caramelo III. Caramelo al amoníaco | 1,5  | Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados |
| 150d | Caramelo IV. Caramelo al sulfito amónico | 5 | Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados |
| 160a(i) | Carotenos, beta- sintético | 0,01 | Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados |
| 160a(ii) | Carotenos, beta-, vegetales | 0,02 | Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados |
| 160b (i) | Extracto de annato, base bixina | 0,002 como bixina | Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados |
| 160b (ii) | Extracto de annato, base de norbixina. | 0,0025 como norbixina | Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados |
| 160c (ii) | Extracto de pimentón | 0,01 | Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados |
| 162 | Rojo remolacha, betaina | Quantum satis | Solo para quesos saborizados/aromatizados y/o con agregados |
| 928 | Peróxido de benzoílo | 0,20 | Solo para quesos en los que sea necesario decolorar la masa |
|  |
| **REGULADORES DE ACIDEZ** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 170 (i) | Carbonato de calcio | Quantum satis |  |
| 260 | Ácido acético glacial | Quantum satis |  |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | Quantum satis |  |
| 296 | Ácido málico DL- | Quantum satis |  |
| 325  | Lactato de sodio | Quantum satis |  |
| 330 | Ácido cítrico | Quantum satis |  |
| 331 (i) | Citrato diácido de sodio | Quantum satis |  |
| 500 (i) | Carbonato de sodio | Quantum satis |  |
| 500 (ii) | Carbonato ácido de sodio | Quantum satis |  |
| 500 (iii) | Sequicarbonato de sodio | Quantum satis |  |
| 504 i | Carbonato de magnesio | Quantum satis |  |
| 524 | Hidróxido de sodio | Quantum satis |  |
| 526 | Hidróxido de calcio | Quantum satis |  |
| 575 | Glucono-delta-lactona | Quantum satis |  |
|  |
| **ESPUMANTES**  |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 290 | Dióxido de carbono | Quantum satis | Solo para productos aireados o batidos |
| 941 | Nitrógeno | Quantum satis | Solo para productos aireados o batidos |
|  |
| **01.3.4 Quesos procesados o fundidos, incluyendo quesos en polvo** |
| **ANTIOXIDANTES**  |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 300 | Ácido ascórbico, L- | Quantum satis |  |
| 301 | Ascorbato de sodio | Quantum satis |  |
| 302 | Ascorbato de calcio | Quantum satis |  |
| 304 | Palmitato de ascorbilo | 0,05, solos o combinados, como estearato de ascorbilo |  |
| 305 | Estearato de ascorbilo |
| 307a | d-α- Tocoferol | 0,02, solos o combinados,expresados como tocoferoles totales |  |
| 307b | Mezcla de Tocoferoles |
| 307c | dl-α-Tocoferol |
|  |
| **AROMATIZANTES** |
| Todos los aromatizantes autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/ saborizantes  | Quantum satis | Solo para quesos aromatizados y/o con agregados |
|  |
| **CONSERVANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1, solos o combinados, expresados como ácido sórbico |  |
| 202 | Sorbato de potasio |
| 203 | Sorbato de calcio |
| 234 | Nisina | 0,00125 |  |
| 235 | Pimaricina (Natamicina) | 0,004 para el tratamiento de la superficie de quesos, y0,002, para el tratamiento de la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados, rallados o en polvo | El límite máximo establecido para el tratamiento de la superficie de los quesos, es equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm2 por una profundidad máxima de 5 mm |
| 243 | Etil-Lauroil arginato | 0,02 |  |
| 280 | Ácido propiónico | 0,1 solos o combinados expresados en ácido propiónico |  |
| 281 | Propionato de sodio |  |
| 282 | Propionato de calcio |  |
| 283 | Propionato de potasio |  |
|  |
| **COLORANTES** |
| 100 (i)  | Curcumina | 0,030,05 para el tratamiento en superficie  |  |
| 101 (i) | Riboflavina, sintéticas | 0,03, solos o combinados |  |
| 101 (ii) | Riboflavina 5’, fosfato de sodio |  |
| 101 (iii) | Riboflavina de Bacillus subtilis |  |
| 110 | Amarillo ocaso FCF | 0,02 | Solo para el tratamiento de la superficie de los quesos procesados, excepto para queso en polvo que se admite su presencia también en la masa |
| 120 | Carmines | 0,0125 como ácido carmínico |  |
| 124 | Ponceau 4R (Rojo de Cochinilla A) | 0,01 |   |
| 140 | Clorofilas | 0,0015 solas o combinadas, expresadas en clorofilaPara el Queso en Polvo, 0,005 solos o combinados, expresados en clorofila |  |
| 141 (i)  | Clorofilas, complejos cúpricos |  |
| 141 (ii) | Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio |  |
| 150 a | Caramelo I. Caramelo puro | Quantum satis |  |
| 150c | Caramelo III. Caramelo al amoníaco | 1,5  |  |
| 150d | Caramelo IV. Caramelo al sulfito amónico | 5 |  |
| 160a(i) | Carotenos, beta- sintético | 0,01 |  |
| 160a(ii) | Carotenos, beta-, vegetales | 0,02 |  |
| 160b (i) | Extracto de annato, base bixina | 0,002, como bixina |  |
| 160b (ii) | Extracto de annato, base de norbixina | 0,0025, como norbixina |  |
| 160c | Extracto de pimentón | 0,01  |  |
| 161g | Cantaxantina | 0,0015 |  |
| 162 | Rojo remolacha, betaína | Quantum satis |  |
| 172 (i) | Óxido de hierro negro | 0,005 | Solo para la superficie de los quesos |
| 172 (ii) | Óxido de hierro rojo | 0,005 | Solo para la superficie de los quesos |
| 172 (iii) | Óxido de hierro amarillo | 0,005 | Solo para la superficie de los quesos |
| 928 | Peróxido de benzoílo | 0,25 |  |
| 129 | Rojo Allura AC | 0,01 |  |
| 132 | Indigotina (carmín de índigo) | 0,01 | Solo para quesos saborizados y/o con agregados |
| 163ii | Extracto de piel de uva | 0,1 | Solo para quesos saborizados y/o con agregados |
|  |
| **SALES EMULSIONANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 325  | Lactato de sodio | Quantum satis |  |
| 326  | Lactato de potasio | Quantum satis |  |
| 327  | Lactato de calcio | Quantum satis |  |
| 334 | Ácido tartárico, L (+)- | 3, solos o combinados como ácido tartárico |  |
| 335 (i) | Monotratrato de sodio |  |
| 335 (ii) | Tartrato de sodio, L (+)- |  |
| 336 (i) | Monotartrato de potasio |  |
| 336 (ii) | Ditartrato de potasio |  |
| 337 | Tartrato de potasio y sodio, L (+)- |  |
| 339 (i) | Ortofosfato monosódico | 2, solos o combinados expresados como P2O5 |  |
| 339 (ii) | Hidrogenfosfato disódico |  |
| 339 (iii) | Fosfato trisódico |  |
| 340 (i) | Fosfato diácido de potasio |  |
| 340 (ii) | Hidrogenfosfato dipotásico |  |
| 340 (iii) | Fosfato tripotásico |  |
| 341 (i) | Fosfato diácido de calcio |  |
| 341 (ii) | Hidrogenfosfato dicálcico |  |
| 341 (iii) | Fosfato tricálcico |  |
| 342 (i) | Fosfatos diácido de amonio |  |
| 342 (ii) | Hidrogenfosfato diamónico |  |
| 343 (i) | Fosfato diácido de magnesio |  |
| 343 (ii) | Hidrogenfosfato de magnesio |  |
| 343 (iii) | Fosfatos trimagnésico |  |
| 450 (i) | Difosfato disódico |  |
| 450 (ii) | Difosfato trisódico |  |
| 450 (iii) | Difosfato tetrasódico |  |
| 450 (v) | Difosfato tetrapotásico |  |
| 450 (vi) | Difosfato dicálcico |  |
| 450 (vii) | Difosfato diácido de calcio |  |
| 450 (ix) | Difosfato diácido de magnesio  |  |
| 451 (i) | Trifosfato pentasódico |  |
| 451 (ii) | Trifosfato pentapotásico |  |
| 452(i) | Polifosfato de sodio |  |
| 452 (ii) | Polifosfato de potasio |  |
| 452 (iii) | Polifosfato de sodio y calcio |  |
| 452 (iv) | Polifosfato de calcio |  |
| 452 (v) | Polifosfato de amonio |  |
| 542 | Fosfato tribásico de calcio (fosfato de huesos) |  |
|  |
| **ESTABILIZANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 330 | Ácido cítrico | Quantum satis |  |
| 331 (i) | Citrato diácido de sodio | Quantum satis |  |
| 331 (iii) | Citrato trisódico | Quantum satis |  |
| 332 (i) | Citrato diácido de potasio | Quantum satis |  |
| 332 (ii) | Citrato tripotásico | Quantum satis |  |
| 333 (iii) | Citrato tricálcico | Quantum satis |  |
|  |
| **ESPESANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 400 | Ácido algínico | 0,5 solos o combinados |  |
| 401 | Alginato de sodio |  |
| 402 | Alginato de potasio |  |
| 403 | Alginato de amonio |  |
| 404 | Alginato de calcio |  |
| 405 | Alginato de propilenglicol |  |
| 406 | Agar |  |
| 407 | Carragenina |  |
| 407a | Alga euchema procesada |  |
| 410 | Goma de semillas de algarrobo |  |
| 412 | Goma guar |  |
| 413 | Goma tragacanto |  |
| 414 | Goma arábiga (Goma de acacia) |  |
| 415 | Goma xantana |  |
| 416 | Goma karaya |  |
| 417 | Goma tara |  |
| 418 | Goma gellan |  |
| 427 | Goma cassia  |  |
| 428 | Gelatina | 0,5 |  |
| 440 | Pectinas | 0,5 |  |
| 460 (i) | Celulosa microcristalina (gel de celulosa) | 1, solos o combinados |  |
| 460 (ii) | Celulosa en polvo |  |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica |  |
| 576  | Gluconato de sodio |  |
|  |
| **EMULSIONANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 322 (i) | Lecitinas | Quantum satis |  |
| 472e | Ésteres diacetiltartáricos de los ácidos grasos de glicerol | 1,0 |  |
| 473 | Sucroésteres de ácidos grasos | 0,3, solos o en combinación |  |
| 473a | Oligoésteres de sucrosa tipo I y II |  |
| 474 | Sucroglicéridos |  |
| 475 | Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos | 0,5 |  |
| 476 | Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado | 0,05 |  |
|  |
| **REGULADORES DE ACIDEZ** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 170 (i) | Carbonato de calcio | Quantum satis |  |
| 260 | Ácido acético, glacial | Quantum satis |  |
| 261(i) | Acetato de potasio | Quantum satis |  |
| 262 (i) | Acetato de sodio | Quantum satis |  |
| 263 | Acetato de calcio | Quantum satis |  |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | Quantum satis |  |
| 325  | Lactato de sodio | Quantum satis |  |
| 326  | Lactato de potasio | Quantum satis |  |
| 327  | Lactato de calcio | Quantum satis |  |
| 330 | Ácido cítrico | Quantum satis |  |
| 331 (i) | Citrato diácido de sodio | Quantum satis |  |
| 331 (iii) | Citrato trisódico | Quantum satis |  |
| 332 (i) | Citrato diácido de potasio | Quantum satis |  |
| 332 (ii) | Citrato tripotásico | Quantum satis |  |
| 333 (iii) | Citrato tricálcico | Quantum satis |  |
| 334 | Ácido tartárico, L (+)- | 0,15, solos o combinados, como ácido tartárico |  |
| 335 (ii) | Tartrato de sodio, L (+)- |  |
| 337 | Tartrato de potasio y sodio, L (+)- |  |
| 338 | Ácido fosfórico | 0,44 expresado como fósforo  |  |
| 500 (i) | Carbonato de sodio | Quantum satis |  |
| 500 (ii) | Carbonato ácido de sodio | Quantum satis |  |
| 500 (iii) | Sequicarbonato de sodio | Quantum satis |  |
| 575 | Glucono-delta-lactona | Quantum satis |  |
|  |
| **RESALTADORES DE SABOR**  |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 620 | Ácido glutámico | Quantum satis |  |
| 621 | Glutamato monosódico | Quantum satis |  |
| 622 | Glutamato de potasio | Quantum satis |  |
| 623 | Diglutamato de calcio | Quantum satis |  |
| 624 | Glutamato monoamónico | Quantum satis |  |
| 625 | Glutamato de magnesio | Quantum satis |  |
| 627 | Guanilato disódico | Quantum satis |  |
| 628 | 5-Guanilato de potasio | Quantum satis |  |
| 629 | 5-Guanilato de calcio | Quantum satis |  |
| 630 | Ácido Inosínico | Quantum satis |  |
| 631 | Inosinato disódico | Quantum satis |  |
| 632 | Inosinato de potasio | Quantum satis |  |
| 633 | 5-Inositato de calcio | Quantum satis |  |
|  |
| **ESPUMANTES**  |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 290 | Dióxido de carbono | Quantum satis | Solo para quesos aireados o batidos |
| 941 | Nitrógeno | Quantum satis | Solo para quesos aireados o batidos |
|  |
| **ANTIAGLUTINANTES/ANTIHUMECTANTES** |
| **INS** | **Nombre del aditivo**  | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 170 i | Carbonato de calcio | 1 | Para queso en polvo y paratratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados  |
| 322 | Lecitina | 1 | Para queso en polvo y paratratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados |
| 341(iii) | Fosfato tricálcico | 2,0, solos o combinados, como P2O5 | Para queso en polvo y paratratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados |
| 343 (iii) | Fosfato trimagnésico |
| 460 (i) | Celulosa microcristalina (gel de celulosa) | Quantum satis | Para queso en polvo y paratratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados |
| 460 (ii) | Celulosa en polvo | Quantum satis | Para queso en polvo y paratratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados |
| 504 (i) | Carbonato de magnesio | Quantum satis | Para queso en polvo y paratratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados |
| 530 | Oxido de magnesio | Quantum satis | Para queso en polvo y paratratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados |
| 551 | Dióxido de silicio amorfo | 1,0, solos o combinados, calculados como SiO2 | Para queso en polvo y paratratamiento de la superficie de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados |
| 552 | Silicato de calcio |
| 553 (i) | Silicato de magnesio |
|  |
| **ANTIESPUMANTE** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 471 | Monoglicérido y diglicérido de ácidos grasos | Quantum satis |  |

**PARTE II**

**Coadyuvantes de tecnología autorizados y sus condiciones de uso para la categoría de alimentos 1. Productos Lácteos, subcategorías 01.1 Leche en polvo y Crema en polvo; 01.2 Leches Fermentadas; y 01.3 Quesos.**

|  |
| --- |
| **01.1 Leche en polvo y crema en polvo** |
| **INS** | **Nombre del coadyuvante** | **Condición/restricción de uso** |
| -- | Gases inertes | Como gas de envasado |
| 290 | Dióxido de carbono | Como gas de envasado |
| 941 | Nitrógeno | Como gas de envasado |
| --- | Lactasas  | (\*) |
|  |
| **01.2 Leches Fermentadas****01.2.1 Leches fermentadas sin adiciones****01.2.2 Leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas y/o con agregados** |
|  |
| **INS** | **Nombre del coadyuvante** | **Condición/restricción de uso** |
| --- | Lactasas  | (\*) |
| --- | Quimosinas  | (\*) |
| --- |  Fosfolipasa A1 | (\*) |
| --- | Transglutaminasa (\*\*) | (\*) |
|  |
| **01.3 Quesos****01.3.1 Quesos no sometidos a maduración, incluyendo los quesos frescos****01.3.2 Quesos madurados, incluyendo los madurados por mohos****01.3.3 Quesos de suero****01.3.4 Quesos procesados o fundidos, incluyendo quesos en polvo** |
| **INS** | **Nombre del coadyuvante** | **Condición/ restricción de uso** |
| 290 | Dióxido de carbono | Para ajuste temporario de la acidez inicial de la lecheComo gas de envasado |
| 941 | Nitrógeno | Como gas de envasado |
|  | Fosfolipasas A1  | (\*) |
|  | Fosfolipasas C  | (\*) |
|  | Fosfolipasas A2  | (\*) |
|  | Fosfolipasas B  | (\*) |
|  | Lactasas | (\*) |
|  | Lipasas | (\*) |
|  | Lisozimas  | (\*) |
|  | Proteasas | (\*) |
|  | Quimosinas | (\*) |
|  | Transglutaminasa (\*\*) | (\*) |
| 471 | Monoglicérido y diglicérido de ácidos grasos | Como antiespumante en la leche para elaboración de quesos |

(\*) Aprobadas por la Autoridad Sanitaria Nacional competente conforme a los procedimientos de cada Estado Parte.

(\*\*) Pendiente de discusión la forma de inclusión de esta enzima.

**PARTE III**

**Lista de aditivos actualmente autorizados y cuyo permiso de uso será retirado por medio de este RTM**

|  |
| --- |
| **01.3.1 Quesos no submetidos a maduración, incluyendo los quesos frescos** |
| **Colorante** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 171 | Dióxido de titanio | *Quantum satis* | Excepto para quesos de muy alta humedadPermitido para queso Mozzarella de muy alta humedad |
| **Conservante** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite (g/100g)** | **Nota** |
| 201 | Sorbato de sodio | 0,1, expresado como ácido sórbico |  |
|  |
| **01.3.2 Quesos madurados, incluyendo los madurados por mohos** |
| **Conservante** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 201 | Sorbato de sodio | 0,1, expresado como ácido sórbico | Solo para uso en superficie |
| **Colorante** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 171 | Dióxido de titanio | *Quantum satis* |  |
|  |  |  |  |
| **01.3.3 Quesos de suero** |
| **Colorante** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 171 | Dióxido de titânio | *Quantum satis* | Excepto para quesos de muy alta humedad |
|  |
| **01.3.4 Quesos procesados o fundidos, incluyendo quesos en polvo** |
| **Colorante** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 171 | Dióxido de titânio | *Quantum satis* |  |
| **Conservante** |
| **INS** | **Nombre del aditivo** | **Límite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 201 | Sorbato de sodio | 0,1, expresado como ácido sórbico |  |