



NACIONAL



Resolución conjunta 56/2000 y 250/2000

**SECRETARIA DE POLITICAS Y REGULACION SANITARIA (S.P. y R.S.) -
SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION
(S.A.G.P. y A.)**

Código Alimentario -- Uso de aditivos en carnes y productos cárnicos -- Incorporación de la res. 73/97 del Grupo Mercado Común -- Modificación de los arts. 284 y 286 e incorporación del art. 323 bis a la ley 18.284.

Fecha de Emisión: 30/05/2000; Publicado en: Boletín Oficial 05/06/2000

VISTO las leyes 18.284 y 23.981 y el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Grupo Mercado Común N° 91/93 y 73/97, los artículos 284 y 286 del Código Alimentario Argentino y el Expediente N° 1-47-011233-98-2 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito del MERCOSUR se ha dictado la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 73/97, referida al Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus límites a las siguientes categorías de Alimentos: Carnes y Productos Cárnicos.

Que a los fines de mantener actualizadas las normas del Código Alimentario Argentino adecuándolas a los adelantos técnicos producidos en cada materia corresponde tomar como referencia los acuerdos celebrados en el marco del Mercado Común del Sur.

Que en virtud de lo expuesto resulta necesario modificar los artículos 284 y 286 del referido Código Alimentario Argentino e incorporar al mencionado cuerpo normativo el artículo 323 bis, incluyendo lo contemplado en la Resolución Grupo Mercado Común N° 73/97.

Que asimismo tal modificación importará el cumplimiento del compromiso de incorporar a la legislación nacional en las áreas pertinentes, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos, asumido por los países integrantes del Mercado Común del Sur.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha tomado intervención, no encontrando objeciones que formular.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO

DE POLITICAS Y REGULACION SANITARIA

Y

EL SECRETARIO

DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION

RESELVEN:

Artículo 1° - - Incorpórase la Resolución Grupo Mercado Común N° 73/97 al artículo 284 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art.

284: Se permitirán en conservas cárnicas, mixtas y semiconservas cárnicas el uso de los siguientes aditivos en las condiciones que se detallan:

Aditivo: Número INS	Aditivo FUNCION/NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
260	Acido acético	q.s
270	Acido láctico	q.s
330	Acido cítrico	q.s
575	Glucono delta lactona	q.s
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido ascórbico(-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0.01 (1) (8)
320	Butilhidroxianisol, BHA	0.01 (1) (8)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0.01 (1) (8)

Aditivo: Número INS	Aditivo FUNCION/NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Curcumina	0.002
120	Cochinilla, Ac. Carminico	0.01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0.002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocú	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0.001
162	Rojo de remolacha, betaina	q.s.
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito de	0,015(3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3)
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0.5(9)
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto o mono fosfato de	0.5(9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri)orto (o mono) fosfato de	0.5(9)
340i	Potasio, -(mono)fosfato, fosfato ácido, (mono)ortofosfato de	0.5(9)
340ii	Potasio, -(di)fosfato, -(di) monofosfato, (di)ortofosfato de	0.5(9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0.5(9)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0.5(9)
450iii	Sodio, (tetra) difosfato de, piro fosfato de	0.5(9)
450 v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de,	0.5(9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0.5(9)
452	Sodio hexametrafosfato, polifosfato	0.5(9)
452i	Sodio hexametrafosfato, polifosfato	0.5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0.5(9)
	ESPESANTE	
400	Ácido Alginico	0.3
401	Sodio Alginato	0.3
402	Potasio Alginato	0.3
403	Amonio Alginato	0.3
404	Calcio Aginato	0.3
406	Ágar	0.3
407	Carragenina	0.5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xántica	0.3
410	Goma garrofin	0.3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono)glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono)glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di)guanilato de, -(di)guanilato de -	q.s.
630	Ácido inosímico	q.s.
631	Sodio, -(di)inosinato de, - di) 5' incsinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.

NOTA:

(3) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio.

(8) Exclusivamente para feijoada.

(9) Cantidad agregada descontada la cantidad de fosfato naturalmente presente en la carne.

(10) Sólo en superficie

NOTA: Los rótulos en los que se consigne la Función EST COL para los aditivos INS 249, 250, 251, 252 tendrán validez por el plazo de un año a partir de la vigencia de esta Resolución.

Art. 2º - Incorporase la Resolución GMC N° 73/97 al artículo 286 del Código Alimentario

Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Art. 286 - Considerese como salazones a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecina; costillas de cerdo saladas; chalona; cuero de cerdo salado; jamón cocido; jamón crudo; hocico o trompa de cerdo salados; huesos de cerdo salados; lenguas saladas; orejas de cerdo saladas; paletas de cerdo saladas; panceta salada; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado; lomos de cerdo salados. Se permitirá el uso de los siguientes aditivos alimentarios, en las condiciones que se detallan:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	Salazones Crudas	
	ACIDULANTE	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIONNombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
341a	Sodio -β-hidroxiato, citrato de	q.s.
352	Potasio, β-hidroxiato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, β-hidroxiato de, citrato de	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido fosfocórbico	q.s.
306	Sodio bisascorbato	q.s.
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito de	0,015(3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)
251	Sodio nitato de	0,03(3)
252	Potasio Nitro de	0,03(3)
300	Acido salicílico	0,02(6)
301	Sodio salicílico de	0,02(6)
302	Potasio salicílico de	0,02(6)
303	Calcio salicílico de	0,02(6)
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
EXALTADOR DE SABOR		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato de, mono glutamato de	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato de	q.s.
623	Sodio, (di) glutamato de, (di) glutamato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) inosinato de	q.s.
ESTABILIZANTE		
336i	Sodio, tri-ortofosfato de, (mono) ortofosfato de	0,5(9)(11)
336ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) ortofosfato de	0,5(9)(11)
336iii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) ortofosfato de, (mono) ortofosfato de	0,5(9)(11)
340i	Potasio, -trifosfato de, ortofosfato de	0,5(9)(11)
340ii	Potasio, -trifosfato de, (di) ortofosfato de	0,5(9)(11)
450i	Sodio, -(di) fosfato de	0,5(9)(11)
450ii	Sodio, -trifosfato de, pirofosfato de	0,5(9)(11)
450iii	Potasio, -trifosfato de, pirofosfato de	0,5(9)(11)
450iv	Potasio, -trifosfato de, pirofosfato de	0,5(9)(11)
450v	Potasio, -trifosfato de, pirofosfato de	0,5(9)(11)
450vi	Potasio, -trifosfato de, pirofosfato de	0,5(9)(11)
450vii	Potasio, -trifosfato de, pirofosfato de	0,5(9)(11)
450viii	Potasio, -trifosfato de, pirofosfato de	0,5(9)(11)
450ix	Potasio, -trifosfato de, pirofosfato de	0,5(9)(11)
Sabores codados		
ACIDULANTE		
240	Acido cítrico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
345	Cloruro de la lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
225	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331ii	Sodio -β-hidroxiato, citrato de	q.s.
352	Potasio, β-hidroxiato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, β-hidroxiato de, citrato de	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido fosfocórbico	q.s.
306	Sodio bisascorbato	q.s.
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitato de	0,03(3)
252	Potasio nitrito de	0,03(3)
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
COLORANTE		
100	Caroteno	0,002
120	Coccolilla Az. Carmínica	0,01
140a	Caroteno natural	q.s.
140b	Caroteno de sulfato cáustico	q.s.
150c	Caroteno amónico	q.s.
140c	Caroteno de sulfato amónico	q.s.
160a	Carotenos naturales	0,002
160b	Amato, Bixin, Marubín, Lixum, Rho	0,02(10)

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0.001
162	Rojo de remolacha, betaina	q.s.
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0.5(9)
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto o mono fosfato de	0.5(9)
339iii	Sodio, -(tri)fosfato de, -(tri)orto (o mono) fosfato de	0.5(9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, (mono)ortofosfato de	0.5(9)
340ii	Potasio, -(di)fosfato, -(di)monofosfato, (di)ortofosfato de	0.5(9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0.5(9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0.5(9)
450 v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0.5(9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0.5(9)
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0.5(9)
452ii	Potasio metafosfato de, polifosfato	0.5(9)
	ESPESANTE	
400	Acido Algínico	0.3
401	Sodio Alginato	0.3
402	Potasio Alginato	0.3
403	Amonio Alginato	0.3
404	Calcio Alginato	0.3
405	Alginato de propilenglicol	0.3
406	Agar	0.3
407	Carragenina	0.5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xántica	0.3
410	Goma garrofín	0.3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glitámico	q.s.
621	Sodio -(mono)glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono)glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di)guanilato de, -(di)guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di)inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.

NOTA: (3) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio.

(6) Sólo para uso externo, tratamiento de superficie, cantidad máxima en productos solos o en sus mezclas, expresado como ácido sórbico. (Ausencia en la masa).

(9) Cantidad agregada descontada la cantidad de fosfato naturalmente presente en la carne.

(10) Sólo en superficie.

(11) No se autoriza el agregado de fosfatos a Jamón crudo y Bondiola.

NOTA: Los rótulos en los que se consigne la Función EST COL para los aditivos INS 249, 250, 251, 252 tendrán validez por el plazo de un año a partir de la vigencia de esta Resolución.

Art. 3° - Incorporase el artículo 323 bis al Código Alimentario Argentino, incluyendo el texto de la Resolución GMC N° 73/97, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Art. 323 bis: Se permitirá en: Chacinados: frescos embutidos o no secos, curados y/o madurados o no; cocidos embutidos o no embutidos el uso de los siguientes aditivos alimentarios en las condiciones que se detallan:

Aditivo: Número: INS	Aditivo FUNCION/NOMBRE	Aditivo Concentración máxima g/100g
Chacinados frescos embutidos o no embutidos		
	ACIDULANTE	
280	Acido acético	q.s.
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio Lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido ascórbico(l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION/MONFR	Aditivo Concentración máxima g/100g
315	Ácido isoscórbico	q.s.
316	Sodio isoascorbato	q.s.
320	Butilhidroanisol, BHA (1)	0,31(2)
321	Butilhidrotolueno, BHT (1)	0,31(2)
310	Galato de propilo (1)	0,31(2)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Cúrcuma	0,010
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
100a	Caramelo natural	q.s.
150a	Caramelo de sulfato cálcico	q.s.
150c	Caramelo ambarino	q.s.
150H	Caramelo de sulfato amoníaco	q.s.
160all	Colorantes naturales	0,02
160b	Anato, Erión, Naringina, Urucum, Ruco	0,02(1)0
160c	Extracto de pimienta, capsaicina	0,03
162	Rojo de ramolacha, betaina	q.s.
	CONSERVADOR	
296	Potasio ribotato	0,015 (3)
250	Sodio ribotato	0,016 (3)
251	Sodio ribato de	0,33(3)
297	Protarribotato	0,15(3)
	ESTABILIZADOR DE COLOR	
376	Ácido nicotínico	0,31(4)
	ESTABILIZANTE	
338	Sodio, -(mono)fosfato de -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
309i	Sodio, -(di)fosfato de -(di)orto o mono fosfato de	0,5 (9)
330ii	Sodio, -(tri)fosfato de -(tri)orto (o mono) fosfato de	0,5 (9)
340	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, (mono)ortofosfato de	0,5 (9)
340i	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9)
400	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9)
450i	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9)
450ii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0,5 (9)
450iv	Protasio, -(tetra) difosfato de,	
	Protasio, -(tetra) difosfato de,	0,5 (9)
451i	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9)
452	Sodio, hexaortofosfato pirofosfato	0,5 (9)
452i	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9)
	ESPEZANTE	
401	Caragenina	0,5
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Ácido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de,	q.s.
	monoglutamato de	
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.
	Chachabos secos, curados y/o madurados o no	
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucónico delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio láctico	q.s.
321	Calcio lactato	q.s.
321III	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
322i	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
322	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (1-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Protasio Ascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0,01 (1)(5)
315	Ácido isoscórbico	q.s.
316	Sodio isoascorbato	q.s.
320	Butilhidroanisol, BHA	0,01 (1)(5)
321	Butilhidrotolueno, BHT	0,01 (1)(5)

Añivo. Número: INS	Añivo FUNCION/NOMBRE	Añivo Concentración máxima g/100g
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Curcumina	0.002
120	Cochinilla, An. Carmínico	0.21
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160ai	Colorinos naturales	0.002
160b	Anato, Bixina, Norbixina, Urdum, Hoci	0.002/10
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0.001
162	Rojo de remolacha, betaina	q.s.
	CONSERVADOR	
200	Acido sórbico	0.02 (5)
211	Sodio sorbato de	0.02 (5)
202	Fulsiurostáurico de	0.02 (5)
203	Calcio Sorbato de	0.02 (5)
249	Potasio nitrato de	0.210 (3/12)
250	Sodio nitrato de	0.210 (3/12)
261	Sodio nitrato de	0.03 (3/12)
262	Potasio Nitrato de	0.03 (3/12)
	ESTABILIZANTE	
330i	Sodio, -(mono)fosfato de, -(mono)trifosfato de	0.5(9)(11)
330ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)trifosfato de	0.5(9)(11)
330iii	Sodio, -(tri)fosfato de, -(tri)ortofosfato de	0.5(9)(11)
340i	Fosfato, -(mono)fosfato, fosfato ácido, -(mono)ortofosfato de	0.5(9)(11)
340ii	Fosfato, -(di)fosfato, -(di) ortofosfato de, -(di)trifosfato de	0.5(9)(11)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0.5(9)(11)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0.5(9)(11)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0.5(9)(11)
450iv	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0.5(9)(11)
450v	Fulsiuro -(pentá) trifosfato de, trifosfato de	0.5(9)(11)
450vi	Sodio hexametáfosfato, pifosfato	0.5(9)(11)
450vii	Potasio pirofosfato de, potasio metáfosfato de	0.5(9)(11)
	EXALTADOR DE SABOR	
600	Acido glutámico	q.s.
601	Sodio -(inuro)glutamato de, monoglutámico de	q.s.
602	Fosfato (mono)glutamato de	q.s.
607	Sodio, -(di)guanilato de, -(di)guanylate de	q.s.
608	Acido inosínico	q.s.
609	Sodio, -(di)inosinato de, -(di) 5' inosinate de	q.s.
	Chacinatos acidos emulsionados o no emulsionados	
	ADICIVANTE	
270	Acido láctico	q.s.
280	Acido cítrico	q.s.
675	Glicerina beta lactina	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio, acetato	q.s.
331iii	Sodio, -(bi)óxido, óxido de	q.s.
331vi	Fosfato, -(tri)fosfato de, fosfato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)oxido de, óxido de	q.s.
	ANTI-OXIDANTE	
300	Acido ascórbico/F	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Fosfato Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
319	Hidroxipato	0.01 (1)(7)
320	Butilhidroxianisól, BHA	0.01 (1)(7)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0.01 (1)(7)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Curcumina	0.002
120	Cochinilla, An. Carmínico	0.21
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160ai	Colorinos naturales	0.002
160b	Anato, Bixina, Norbixina, Urdum, Hoci	0.002/10

Aditivo: Número: INS	Aditivo FUNCION/NOMBRE	Aditivo Concentración máxima g/100g
180c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
182	Rojo de remolacha, betaina	q.s.
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio nitrato de	0,03(3)
	EMULSIONANTE	
450i	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9)
452i	Potasio polifosfato de, Potasio metafosfato de	0,5(9)
	ESTABILIZANTE	
339i	Sodio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9)
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto o mono fosfato de	0,5(9)
339iii	Sodio, -(tri)fosfato de, -(tri)orto (o mono) fosfato de	0,5(9)
340i	Potasio, -(mono)fosfato, fosfato ácido, - (mono)ortofosfato de	0,5(9)
340ii	Potasio, -(di)fosfato, -(di)monofosfato,- (di)ortofosfato de	0,5(9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9)
450ii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0,5(9)
450 v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5(9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9)
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)
	ESFESANTE	
400	Acido Alginico	0,3
401	Sodio Alginato	0,3
402	Potasio Alginato	0,3
403	Amonio Alginato	0,3
404	Calcio Alginato	0,3
405	Alginato de propilenglicol	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina	0,5
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica	0,3
410	Goma garrofin	0,3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono)glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono)glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di)guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di)inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.

NOTA: (1) Solos o combinados sobre base grasa.
(2) Exclusivamente para la elaboración de embutidos frescos congelados.
(3) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio.
(4) Sólo para hamburguesas.
(5) Sólo para carne deshidratada.
(6) Sólo para uso externo, tratamiento de superficie, cantidad máxima en productos solos o en sus mezclas, expresado como ácido sórbico. (Ausencia en la masa).
(7) Exclusivamente para hamburguesas cocidas.
(8) Exclusivamente para feijoadá.
(9) Cantidad agregada descontada la cantidad de fosfato naturalmente presente en la carne.
(10) Sólo en superficie.
(11) No se autoriza el agregado de fosfatos a jamón crudo y bondiola.
(12) Excepto para charque brasileño.

NOTA: Los rótulos en los que se consigne la Función EST COL para los aditivos INS 249, 250, 251, 252 tendrán validez por el plazo de un año a partir de la vigencia de esta Resolución.

Art. 4° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 5° - Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría General Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados-Parte; a los fines de lo establecido en los artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 6° - Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto-Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

Art. 7° - Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 8° - Regístrese. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Comuníquese. Archívese PERMANENTE.

- Héctor C. Moguilevsky. - Antonio T. Berhongaray.

